

FICHA BASE DESMANCHADOS E MIUDEZAS DE PERU

INFORMAÇÕES GERAIS	FRESCO			CONGELADO	
	Tradicional	Vácuo	Atmosfera Protetora		
COMPOSIÇÃO/APRESENTAÇÃO	DE ACORDO COM CADA TIPO DE PRODUTO E EMBALAGEM				
VALIDADE	5 DIAS	15 DIAS	7 DIAS	* 90 DIAS	540 DIAS
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE	CARNE - 0° A 4° C			-12° C	
	MIUDEZAS - 0° A 3°C				
	CARNE PICADA E CDM BD - 0° A 2° C			-18° C	
	*CDM			-18° C	
USO PRETENDIDO E UTILIZAÇÃO PREVISTA	<p>NÃO DEVE SER CONSUMIDO CRU. NO CASO DE PRODUTO CONGELADO A DESCONGELAÇÃO DEVE SER REALIZADA EM AMBIENTE REFRIGERADO. APÓS INICIADO O PROCESSO DE DESCONGELAÇÃO, O PRODUTO NÃO DEVERÁ VOLTAR A SER CONGELADO. NECESSIDADE DE COZEDURA COMPLETA ANTES DO CONSUMO. GARANTINDO QUE ATINGE A TEMPERATURA NA MASSA MUSCULAR DE 82° C DURANTE PELO MENOS 10 MINUTOS</p>				
CONSUMIDOR-ALVO	CONSUMIDOR EM GERAL (CRIANÇAS, ADULTOS E IDOSOS)				
CARACTERÍSTICA ORGANOLETICAS	Aspecto Cor Odor Textura		CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Desmanchados: - N° Col Aeróbias - E. Coli - Salmonela	< 1.0 X 10 ⁷ ufc/g ≤ 5.0 X 10 ² ufc/g Não detetado em 25g	Miudezas: - N° Col Aeróbias - Enterobacteriaceas	< 1.0 x 10 ⁷ ufc/g < 1.0 x 10 ⁴ ufc/g	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS MIUDEZAS	Aw pH Cádmio (só para fígados) Chumbo Dioxinas (só para fígados) PCB' s (só para fígados) Melamina		0.96 5.8 ≤ 0,50 mg/Kg ≤ 0,50 mg/Kg ≤ 0,3 pg/g ≤ 3 ng/g ≤ 2,5 mg/Kg		
ORIGEM	PORTUGAL				
ALERGÉNICOS	NÃO				
OGM' s	NÃO				
INFORMAÇÃO REGULAMENTAR	CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS EM VIGOR				
MARCA NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO E MARCA DE SALUBRIDADE	AVIBOM PT R 504 CE				
ROTULAGEM	IDENTIFICAÇÃO DE EMPRESA MORADA E CONTACTO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO CLASSE LOTE INGREDIENTES DATA DE EMBALAGEM / DATA DE CONGELAÇÃO DATA DE VALIDADE ORIGEM MODO DE CONSERVAÇÃO MODO DE UTILIZAÇÃO PESO LÍQUIDO MARCA DE SALUBRIDADE SIMBOLO PONTO VERDE CÓDIGO DE BARRAS				
GQ/IM – 10 V4 DATA: 28/ 04 / 2020 APROVADO POR: _____					