


FICHA TÉCNICA

Produto		FARINHEIRA DOCE	
Ingredientes		Carne e gordura de suíno 51,55%; Açúcar amarelo 15,46%, farinha de Trigo 13,75% contém GLÚTEN Água 10,31%; Farinha de milho 6,87% (contém GLÚTEN); Especiarias 1,03%; Massa de alho 0,86%; Sal 0,17%; Tripa natural de suíno, fumado a lenha.	
Critério de atribuição do lote		Inicial do produto, Ano, semana de enchimento - FD/dia/mês /Ano	
Fumado		A lenha de eucalipto, Mimoso, Acácia, oliveira (excepto resinosas)	
Dimensão do produto /Peso		Variável, entre 10 a 25 cm Variável, entre 180 a 300 g	
Características organolépticas:	Exteriores: Aspecto	Brilhante	
	Cor	Cor amarelada	
	Consistência	Semi-mole	
	Invólucro	Tripa de porco sem rotura e aderente à massa	
	Formato	Curvilíneo	
Aroma e sabor		Sui generis/característico da zona geográfica	
Tipo e características da embalagem		Embalagem em sacos de PA/PE de 90 µm, acondicionado em atmosfera modificada com gás alimentar Aligal 13 ; embalagem em vácuo	
Tipo e características da embalagem na distribuição		Caixas de cartão duplo com capacidade dependente da sua dimensão	
Condições de distribuição/transporte		Em carros isotérmicos ou frigoríficos	
Condições de armazenamento		Local fresco e seco (temperatura < 12°C)	
Rotulagem		Denominação de venda, Quantidade líquida, data de limite de consumo, nome /firma/denominação social/morada do fabricante/ou embalador/ ou vendedor estabelecido na EU, modo de Conservação; Lote; tipo de embalagem; local de origem ou proveniência; modo de emprego; identificação de alergénios, nº de controlo veterinário, Rotulagem nutricional	
nº de controlo veterinário			
Prazo de validade		120 dias	
Características físico-químicas		Determinação:	
		Limite:	
		150	
Características microbiológicas		Determinação:	
		Limite:	
		Salmonella spp.	negativo
		E. Coli	< 1x10 ²
		Staphylococcus aureus	< 1x10 ²
		Listeria monocytogenes em 25g	negativo
Bactérias coliformes	< 1x10 ³		
Contagem de microrganismos a 30.°C	< 1x10 ³		
Utilização prevista		O produto necessita de processamento térmico	
População alvo		População em geral, produto contém alergéneos.	