


**FICHA TÉCNICA**

<b>Produto</b>		<b>FARINHEIRA TRADICIONAL</b>
<b>Ingredientes</b>		Carne e gordura de suíno 58,96%; Água 23,58%; Farinha de trigo 11,79%; Farinha de milho 2,95% ( <b>CONTEM GLUTEN</b> ); Sal 1,06% Especiarias 0,77%; Massa de alho 0,71% (Alho e sal); Conservantes 0,18% (E-252, E-250); Tripa natural de Suíno, Fumo de lenha.
<b>Critério de atribuição do lote</b>		Inicial do produto, Ano, semana de enchimento - FT/dia/mês /Ano
<b>Fumado</b>		A lenha de eucalipto, Mimoso, Acácia, oliveira (excepto resinosas)
<b>Dimensão do produto /Peso</b>		Variável, entre 10 a 25 cm Variável, entre 180 a 300 g
<b>Características organolépticas:</b>	<b>Exteriores: Aspecto</b>	Brilhante
	<b>Cor</b>	Cor amarelada
	<b>Consistência</b>	Semi-mole
	<b>Involúcro</b>	Tripa de porco sem rotura e aderente à massa
	<b>Formato</b>	Curvilíneo
	<b>Aroma e sabor</b>	Sui generis/característico da zona geográfica
<b>Tipo e características da embalagem</b>		Embalagem em sacos de PA/PE de 90 µm, acondicionado em atmosfera modificada com gás alimentar Aligal 13 ; embalagem em vácuo
<b>Tipo e características da embalagem na distribuição</b>		Caixas de cartão duplo com capacidade dependente da sua dimensão
<b>Condições de distribuição/transporte</b>		Em carros isotérmicos ou frigoríficos
<b>Condições de armazenamento</b>		Local fresco e seco (temperatura < 12°C)
<b>Rotulagem</b>		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
<b>nº de controlo veterinário</b>		
<b>Prazo de validade</b>		120 dias
<b>Características físico-químicas</b>	<b>Determinação:</b>	<b>Limite:</b>
	Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO <sub>2</sub> )	150
	Nitratos (E252) mg/kg (NaNO <sub>2</sub> )	
<b>Características microbiológicas</b>	<b>Determinação:</b>	<b>Limite:</b>
	Salmonella spp.	negativo
	E. Coli	< 1x10 <sup>2</sup>
	Staphylococcus aureus	< 1x10 <sup>2</sup>
	Listeria monocytogenes em 25g	negativo
	Bactérias coliformes	< 1x10 <sup>3</sup>
	Contagem de microrganismos a 30.°C	< 1x10 <sup>3</sup>
<b>Utilização prevista</b>		O produto necessita de processamento térmico
<b>População alvo</b>		População em geral, produto contém alergéneos.