	Carne Assada no Forno Congelada	Edição: 01
		Revisão: 01
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 26.04.2018

1. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Designação: **EABL** – Associação para o Desenvolvimento Estação Apoio à Bovinicultura Leiteira
Morada: Quinta da Medela - Rua São João, nº 68 – Verdemilho - 3810-455 Aveiro (Portugal)
NIPC: 502 566 175 **Telefone:** 234 423 852 **Telemóvel:** 969 832 062
Site: carnemarinhoa.pt **eMail:** marinhoa@eabl.pt | geral@eabl.pt

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Descrição de Venda: Carne Assada no Forno 1Kg congelada

Unidade de Venda:	Embalagem Primária:	Embalagem Secundária:	Unidades por Caixa:	Estado:
Caixa	Cuvete e filme CPET	Caixa	4	Congelado

Peso Líquido por Unidade:	Peso Líquido por Caixa:	GTIN:	Código Barras:	Taxa de IVA
1 Kg	4 Kg	Não aplicável	Não aplicável	23%

2.1 DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO:

Refeição produzida de acordo com o método de produção *Cook and Freeze*:
 Confeção -> (Ultra)congelação -> Conservação a temperatura inferior ou igual a -18°C.

Composição:

Lista de ingredientes, incluindo indicação daqueles que podem provocar alergias ou intolerâncias


Carne de vitelão ou novilho Marinhoa (84%), cebola, azeite, óleo vegetal de girassol, sal, pasta de alho (contém SULFITOS), molho piri-piri, pimentão-doce, louro e vinho (contém SULFITOS).
 Pode conter vestígios de GLÚTEN, OVO, CRUSTÁCEOS, SOJA, PEIXE, LEITE, SÉSAMO, AIPO, MOLUSCOS, FRUTOS DE CASCA RIJA e MOSTARDA. Pode conter ossos.

Grupos sensíveis:

Pessoas com alergia ou intolerância a qualquer um ingredientes presentes e/ou alergénios, grávidas, idosos, crianças e pessoas com o sistema imunitário comprometido.

Estatuto Legal:

Os ingredientes utilizados neste produto não provêm de organismos geneticamente modificados, nem foram irradiadas.

	Carne Assada no Forno Congelada	Edição: 01
		Revisão: 01
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 26.04.2018

3. UTILIZAÇÃO ESPERADA DO PRODUTO

Produto a ser conservado a temperatura inferior ou igual a -18°C, em câmara de conservação de ultracongelados, durante o seu tempo de vida útil (enquanto inviolado) e regenerado no local de consumo.

4. CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

a. Conservação

Conservar a temperatura inferior ou igual a -18°C. Depois de descongelar **NÃO VOLTE A CONGELAR**.

b. Utilização

Descongele no frigorífico, a uma temperatura compreendida entre os 0 e 5°C, até 24h antes da regeneração.

A regeneração pode ser feita no fogão, até atingir uma temperatura mínima de 75°C, ou em forno convetor (manter a película superior inviolada) programado para 100°C com humidade, durante 45 minutos.

Deverá ser confirmado, com equipamento adequado, que a temperatura interior do produto após regeneração atingiu, no mínimo, 75°C. Após abertura e regeneração, consumir no dia.

5. PRAZO DE VALIDADE

Após a data de produção (dias): 547

Após descongelação (embalagem inviolada e mantida em refrigeração): 24 horas

Após regeneração (produto mantido a temperatura 63°C): 2 horas

6. REQUISITOS DO PRODUTO

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL


Valores médios por 100 gramas: Energia 734 kJ/ 175 kcal

Lípidos: 8,2 g dos quais:

- Saturados: 2,8 g
- Monoinsaturados: 4,1 g
- Polinsaturados: 1,3 g

Hidratos de Carbono: <1,0 dos quais

- Açúcares: <0,5 g
- Fibra:** <0,5
- Proteínas:** 25 g
- Sal:** 1,3 g

	Carne Assada no Forno Congelada	Edição: 01
		Revisão: 01
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 26.04.2018


7. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AO PRODUTO

Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de Abril Regulamento (CE) n.º 105/2010 de 5 de Fevereiro
Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de Janeiro Regulamento (CE) n.º 365/2010 de 28 de Abril
Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de Abril Decreto-lei n.º 148/99 de 4 de Maio
Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril Decreto-lei n.º 175/2007 de 8 de Maio
Regulamento (CE) n.º 2074/2005 de 5 de Dezembro Decreto-lei n.º 113/2006 de 12 de Junho
Regulamento (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro Decreto-lei n.º 39/2009 de 10 de Fevereiro
Regulamento (CE) n.º 2076/2005 de 5 de Dezembro Decreto-lei n.º 102/2005 de 23 de Junho
Regulamento (CE) n.º 1243/2007 de 24 de Outubro Decreto-lei n.º 158/97 de 24 de Julho
Regulamento (CE) n.º 1020/2008 de 17 de Outubro Decreto-lei n.º 197/2007 de 15 de Maio
Regulamento (CE) n.º 1022/2008 de 17 de Outubro Decreto-lei n.º 223/2008 de 18 de Novembro
Regulamento (CE) n.º 165/2010 de 26 de Fevereiro Diretiva 2007/19/CE da Comissão de 2 Abril 2007
Regulamento (CE) n.º 750/2010 de 7 de Julho Decreto-lei n.º 251/91 de 16 de Julho
Regulamento (CE) n.º 1924/2006 de 20 de Dezembro Portaria n.º 252/96 de 10 de Julho
Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de Novembro Portaria n.º 971/94 de 29 de Outubro
Regulamento (CE) n.º 1441/2007 de 5 de Dezembro Diretiva 2010/60/EU de 22 de Outubro de 2010
Regulamento (CE) n.º 1019/2008 de 17 de Outubro Regulamento (CE) n.º 150/2011 de 18 de Fevereiro
Regulamento (CE) n.º 1021/2008 de 17 de Outubro Regulamento (CE) n.º 1086/2011 de 27 de Outubro
Regulamento (CE) n.º 1258/2011 de 2 de Dezembro Regulamento (CE) n.º 1259/2011 de 2 de Dezembro
Regulamento (CE) n.º 16/2012 de 11 de Janeiro.

8. EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

Requisitos dos materiais usados - Os materiais usados cumprem os requisitos definidos nos seguintes diplomas legais:

Regulamento 1183/2012 de 30 Novembro,
Regulamento 1282/2011 de 28 de Novembro,
Regulamento n.º 10/2011 de 14 de Janeiro,
Decreto-Lei n.º 62/2008 de 31 de Março,
Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de Outubro de 2004
Diretiva 2007/19/CE da Comissão de 2 de Abril de 2007
Decreto-Lei 175/2007 de 8 de Maio,
Diretiva 2008/39/CE de 6 de Março de 2008
Diretiva 2005/79/CE de 18 de Novembro
Diretiva 2008/39/CE de 6 de Março
Decreto-Lei n.º 52/2005 de 25 de Fevereiro
Decreto-Lei n.º 194/2007 de 14 de Maio,
Decreto-Lei n.º 62/2008 de 31 de Março,
Decreto-Lei n.º 29/2009 de 2 de Fevereiro
Regulamento n.º 975/2009 de 19 de Outubro

	Carne Assada no Forno Congelada	Edição: 01
		Revisão: 01
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 26.04.2018

9. INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Unidade Industrial de Produção e Embalamento:	
CENTRALREST, LDA. Zona Industrial da Mota, Rua Nº 5 3830-527 Gafanha Encarnação (Ílhavo)	Licença e Registo: Licença Sanitária nº 26/2008 Registo Veterinário Oficial: PT B320 CE NIPC: 507 667 174
Morada Correspondência: Apartado 5 – EC AVEIRO 3811-901 AVEIRO	Apoio ao consumidor: Telef: 234 329 960 967 706 428 961 695 132 apoioaoconsumidor@centralrest.pt

10. PRAZO MÉDIO DE ENTREGA

Após confirmação da encomenda: 48 Horas