	Carne Assada no Forno Congelada	Edição: 01
		Revisão: 02
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 06.05.2019

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:** geral@marinhova.pt | geral@eabl.pt

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Descrição de Venda: Carne Assada no Forno 1Kg / 350gr congelada

Unidade de Venda:	Embalagem Primária:	Embalagem Secundária:	Unidades por Caixa:	Estado:
Embalagem (cuvete)	Cuvete e filme CPET	Não aplicável	1	Congelado

Peso Líquido por Unidade:	Peso Líquido por Caixa:	GTIN:	Código Barras:	Taxa de IVA
350g ou 1 Kg	350g ou 1 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 Marinhova (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: 02
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 06.05.2019

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: 02
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 06.05.2019


7. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AO PRODUTO

- | | |
|---|--|
| ✚ Regulamento (CE) nº 882/2004 de 29 de Abril | ✚ Regulamento (CE) 1924/2006 de 20 Dezembro |
| ✚ Regulamento (CE) n.º 105/2010 de 5 de Fevereiro | ✚ Portaria nº 252/96 de 10 de Julho |
| ✚ Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 Janeiro | ✚ Regulamento (CE) nº2073/2005 de 15 de Novembro |
| ✚ Regulamento (CE) n.º 365/2010 de 28 de Abril; | ✚ Portaria nº 971/94 de 29 de Outubro |
| ✚ Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de Abril | ✚ Regulamento (CE) nº1441/2007 de 5 de Dezembro |
| ✚ Decreto-lei nº 148/99 de 4 de Maio | ✚ Diretiva 2010/60/EU de 22 de Outubro de 2010 |
| ✚ Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de Abril | ✚ Regulamento (CE) nº1019/2008 de 17 de Outubro |
| ✚ Decreto-lei nº 175/2007 de 8 de Maio | ✚ Regulamento (CE) nº 150/2011 de 18 Fevereiro |
| ✚ Regulamento (CE) 2074/2005 de 5 Dezembro | ✚ Regulamento (CE) nº1021/2008 de 17 de Outubro |
| ✚ Decreto-lei nº 113/2006 de 12 de Junho | ✚ Regulamento (CE) nº 1086/2011 de 27 Outubro |
| ✚ Regulamento (CE) 1881/2006 de 19 Dezembro | ✚ Regulamento (CE) nº 1258/2011 de 2 de Dezembro |
| ✚ Decreto-lei nº 39/2009 de 10 de Fevereiro | ✚ Regulamento (CE) nº 1259/2011 de 2 Dezembro |
| ✚ Regulamento (CE) 2076/2005 de 5 Dezembro | ✚ Regulamento (CE) nº 16/2012 de 11 de Janeiro. |
| ✚ Decreto-lei nº 102/2005 de 23 de Junho | |
| ✚ Regulamento (CE) 1243/2007 de 24 de Outubro | |
| ✚ Decreto-lei nº 158/97 de 24 de Julho | |
| ✚ Regulamento (CE) 1020/2008 de 17 de Outubro | |
| ✚ Decreto-lei nº 197/2007 de 15 de Maio | |
| ✚ Regulamento (CE) 1022/2008 de 17 de Outubro | |
| ✚ Decreto-lei nº 223/2008 de 18 de Novembro | |
| ✚ Regulamento (CE) 165/2010 de 26 de Fevereiro | |
| ✚ Diretiva 2007/19/CE da Comissão 2 Abril 2007 | |
| ✚ Regulamento (CE) n.º 750/2010 de 7 de Julho | |
| ✚ Decreto-lei nº 251/91 de 16 de Julho | |

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, | ✚ Diretiva 2008/39/CE de 6 de Março de 2008 |
| ✚ Regulamento 1282/2011 de 28 de Novembro | ✚ Diretiva 2005/79/CE de 18 de Novembro |
| ✚ Regulamento nº10/2011 de 14 de Janeiro, | ✚ Diretiva 2008/39/CE de 6 de Março |
| ✚ Decreto-Lei nº 62/2008 de 31 de Março, | ✚ Decreto-Lei n.º 52/2005 de 25 de Fevereiro |
| ✚ Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27 de Outubro de 2004 | ✚ Decreto-Lei n.º 194/2007 de 14 de Maio, |
| ✚ Diretiva 2007/19/CE da Comissão de 2 Abril | ✚ Decreto-Lei n.º 62/2008 de 31 de Março, |
| ✚ Decreto-Lei 175/2007 de 8 de Maio | ✚ 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: 02
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 06.05.2019

9. INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

1. UNIDADE INDUSTRIAL DE PRODUÇÃO E EMBALAMENTO:

CENTRALREST, LDA.

Rua 5 - Zona Industrial da Mota
3830-527 Gafanha Encarnação (Ílhavo)

NIPC: 507 667 174 | **Licença Sanitária** nº 26/2008 | **Registo Veterinário Oficial:** PT B320 CE

APOIO AO CONSUMIDOR:

Telef: 234 329 960|967 706 428|961 695 132

apoioaoconsumidor@centralrest.pt

2. PESO DAS UNIDADES DE VENDA:

Cuvete Unidose: Caixa com peso aproximado de 350 gramas

Cuvete Familiar: Caixa peso aproximado de 1 Kg

10. PRAZO MÉDIO DE ENTREGA

Após confirmação da encomenda: 48 Horas