

	Carne Marinhoa DOP Carne de Bovino - Fresca	Edição: 01
		Revisão: 03
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 15.05.2022

1. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Designação: **EABL** – Associação para o Desenvolvimento da 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:** 964 649 989
Site: carnemarinhoa.pt **eMail:** geral@marinhoa.pt | geral@eabl.pt

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Descrição de Venda: Carne Marinhoa DOP

Unidade de Venda:	Estado:	Taxa de IVA:
Quilograma	Em fresco refrigerado	6%

Forma Apresentação:	Código Barras:
Em peças fatiadas e embaladas a vácuo ou em carcaça	Não aplicável

2.1 DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO

Carne de bovino, fresca refrigerada, proveniente de animais inscritos no Livro Genealógico da raça bovina Marinhoa, com ascendentes conhecidos e também inscritos no referido Livro Genealógico.

A Carne Marinhoa DOP é proveniente de animais nascidos e criados na área geográfica de produção que abrange alguns concelhos dos distritos de Aveiro e Coimbra e que se classificam como:

VITELA – São assim classificadas as carcaças ou peças provenientes de animais (macho ou fêmea) abatidos até aos 8 meses de idade e apresentam um peso de carcaça entre os 70 e os 180 kg.

VITELÃO – São assim classificadas as carcaças ou peças provenientes de animais (macho ou fêmea) abatidos entre os 8 e os 12 meses de idade e que apresentam um peso de carcaça até 240 kg.

NOVILHO – São assim classificadas as carcaças ou peças provenientes de animais (macho ou fêmea) abatidos entre os 12 e os 30 meses de idade e apresentam um peso de carcaça superior a 180 kg.

Composição:	Alergénios:	Grupos sensíveis:
100% de carne de bovino	Não existem	Não existem

Estatuto Legal:

As matérias-primas utilizadas na sua produção não provêm de organismos geneticamente modificados nem foram irradiadas.

	Carne Marinhoa DOP Carne de Bovino - Fresca	Edição: 01
		Revisão: 02
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 06.05.2019

2.2 REQUERIMENTOS ORGANOLÉTICOS E FÍSICOS

Cor:	Aspeto, Odor e Sabor:
Rosa claro ou pálido ao vermelho escuro. <i>A cor da carne varia em função da classe (ou idade) do animal.</i> <i>Na carne de vitela apresenta uma coloração rosa clara. A carne de vitelão e de novilho apresentam uma coloração entre o rosa e o vermelho claro, podendo atingir o vermelho escuro nos animais adultos.</i>	Característico

Requerimentos físicos:

Em todas as classes a carne apresenta grande suculência e tenrura, gosto acentuado, textura firme e consistência agradável à mastigação, com aroma e sabor característicos, não demasiado intensos.

3. CONSERVAÇÃO / CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Temperatura de conservação: Carne refrigerada até 7°C, recomendando-se entre 0 e 4°C.

Temperatura de conservação: Miudezas refrigeradas até 3°C, recomendando-se entre 0 e 3°C.

Cuidados no armazenamento: Quando embalada a vácuo, acondicionar de forma a preservar a integridade da embalagem evitando a sua rutura (e consequente perda de vácuo).

4. CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Respeitar as temperaturas e prazos de conservação ou validade.

O produto deve ser confeccionado de forma a que atinja uma temperatura interior superior a 75° C.

5. PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade a observar é o que consta da rotulagem do produto. Em regra as peças inteiras ou fatiadas, quando embaladas em vácuo, apresentam os seguintes prazos:

Após data de embalagem: 30 dias

Após abertura da embalagem: 2 dias

6. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AO PRODUTO E À ROTULAGEM

Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril de 2004

Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril de 2004

Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho

Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro.

	Carne Marinhoa DOP Carne de Bovino - Fresca	Edição: 01
		Revisão: 02
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 06.05.2019

7. EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

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 nº10/2011 de 14 de Janeiro; Decreto-Lei nº 62/2008 de 31 de Março; Regulamento (CE) nº 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 nº 52/2005 de 25 de Fevereiro; Decreto-Lei nº 194/2007 de 14 de Maio; Decreto-Lei nº 62/2008 de 31 de Março; Decreto-Lei nº 29/2009 de 2 de Fevereiro; Regulamento nº 975/2009 de 19 de Outubro

8. INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Unidade Industrial de Abate:

Licença Sanitária nº
 Registo Veterinário Oficial: PT B92 CE
 Telefone: 234 305 130
 eMail: matadourosbl@matadourosbl.pt

Unidade Industrial de Desmancha e Embalamento:

Licença Sanitária nº 26/2008
 Registo Veterinário Oficial: PT B320 CE
 Telefone: 234 329 960
 eMail: geral@irmaosmonteiro.pt

Produzido e abatido:

Em Portugal

Entidade Certificadora:

CERTIS – Controlo e Certificação Lda

9. PRAZO MÉDIO DE ENTREGA

Após confirmação da encomenda: 48 Horas