

	Carne Marinhoa DOP Carne Picada de Bovino - Fresca	Edição: 01
		Revisão: 01
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 15.09.2022

1. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
Designação: <i>EABL – Associação para o Desenvolvimento da Estação Apoio à Bovinicultura Leiteira</i> Morada: Quinta da Medela - Rua São João, nº 68 – Verdemilho - 3810-455 Aveiro (Portugal)		
NIPC: 502 566 175	Telefone: 234 423 852	Telemóvel: 964 469 989
Site: carnemarinhoa.pt	eMail: geral@marinhoa.pt geral@eabl.pt	

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO		
Descrição de Venda: Carne Picada Marinhoa DOP		
Unidade de Venda:	Estado:	Taxa de IVA:
Quilograma	Em fresco refrigerado	6%
Forma Apresentação:		Código Barras:
Em embalagens em vácuo com peso aproximado de 1 kg		Não aplicável

2.1 DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO		
Carne Picada de peças de 2.^a, 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 Marinhoe DOP Carne de Bovino - Fresca	Edição: 01
		Revisão: 02
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 15.09.2022

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. Peso unitário médio de 1kg.

3. CONSERVAÇÃO / CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Temperatura de conservação: recomenda-se entre 0 e 2°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). Temperatura de transporte entre 0° e 2°C.

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.

Após abertura da embalagem e antes da sua utilização, o produto deve oxigenar durante meia hora.

5. PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade a observar é o que consta da rotulagem do produto.

Após data de embalagem: 8 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 Marinhova DOP Carne de Bovino - Fresca	Edição: 01
		Revisão: 02
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 15.09.2022

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) 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

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