



Salpicão de Bovino Fumado

Edição: 01

Revisão: 02

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Data: 04.11.2022

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:** 969 832 062
Site: carnemarinhoa.pt **eMail:** geral@marinhova.pt | geral@eabl.pt

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Descrição de Venda: Salpicão Fumado com Carne Marinhova DOP

Unidade de Venda:	Embalagem Primária:	Embalagem Secundária:	Unidades por Caixa:	Estado:
Unidade	Saco	Caixa	1	Fumado a vácuo

Peso Líquido por Unidade:	Peso Líquido por Caixa:	GTIN:	Código Barras:	Taxa de IVA
+/- 400g	≈ 500g	Não aplicável	Não aplicável	23%

2.1 DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO:

Enchido volumoso, curado pelo fumo, constituído por carne de bovino da raça Marinhova e gordura de suíno, pouco fragmentados, adicionados de certos condimentos e aditivos. É um produto de consistência dura, em involucro sem roturas e aderente a massa.

Composição:

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

Carne de bovino da raça Marinhova (84%), gordura de suíno, vinho (contem sulfitos), água, sal, dextrose, antioxidante Citrato de Sódio, alho (contem sulfitos), conservante Nitrito de Sódio, pimenta preta moída, estabilizador Trifosfato Pentassodico e fumo de lenha.


Alergénios / Grupos sensíveis:

- Este produto contém sulfitos e pode conter vestígios de glúten, soja, ovos, lactose, mostarda e aipo.
- Alérgicos a algum dos ingredientes do produto, grávidas, idosos, crianças e pessoas com sistema imunitário comprometido.

Estatuto Legal/ Público Alvo:

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

Consumidores em geral.

	Salpicão de Bovino Fumado	Edição: 01
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Revisão: 02
		Data: 04.11.2022

2.2 REQUERIMENTOS ORGANOLÉTICOS E FÍSICOS

Cor:	Aspeto:	Odor e Sabor:
Avermelhada	Brilhante	Característico

Requerimentos físicos:

Peso unitário médio de +/- 400g.

3. CONSERVAÇÃO / CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura conservação: Entre + 7°C e + 9°C

Condições de armazenamento: Não perfurar o saco.

4. CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO/PREPARAÇÃO DO PRODUTO

a. Conservação

Respeitar as temperaturas de conservação.

Proporcionar boas condições higieno-sanitárias.

b. Utilização

O produto não precisa de sofrer qualquer processamento térmico para poder ser consumido. Após abertura da embalagem e antes da sua utilização, o produto deve oxigenar durante quinze minutos.

Tripa não comestível. Retirar antes do consumo do produto.

5. PRAZO DE VALIDADE

Após a data de produção: 180 dias.


6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valores médios por 100 gramas: EM ANÁLISE

DDR: 8400KJ/2000kcal

Lípidos: <u>EM ANÁLISE</u> , dos quais:	* 70g	Sal: <u>EM ANÁLISE</u>	* 6g
• Ácidos gordos saturados: <u>EM ANÁLISE</u>	* 20g	Potássio: Não aplicável	*2000mg
Hidratos de Carbono: <u>EM ANÁLISE</u> , dos quais	*260g	Magnésio: Não aplicável	*375mg
• Açúcares: <u>EM ANÁLISE</u>	* 90g	Ferro: Não aplicável	* 14mg
Proteínas: <u>EM ANÁLISE</u>	* 50g	Zinco: Não aplicável	* 10mg
		Iodo: Não aplicável	*0,15mg

* DDR - Doses diárias de referência para adultos

	Salpicão de Bovino Fumado	Edição: 01
		Revisão: 02
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO	Data: 04.11.2022

7. INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

UNIDADE INDUSTRIAL DE PRODUÇÃO E EMBALAMENTO: IRMÃOS MONTEIRO SA Rua 5 - Zona Industrial da Mota 3830-527 Gafanha Encarnação (Ílhavo) NIPC: 501 248 757 Licença Sanitária nº 5/2014 Registo Veterinário Oficial: PT B320 CE Contactos: 234329960 geral@irmaosmonteiro.pt	PESO DAS UNIDADES DE VENDA: Saco: Embalagem com 1 unidade, com peso aproximado de 400g. Caixa: Embalagem com 1 unidade, com peso aproximado de 500g
---	--

8. PRAZO MÉDIO DE ENTREGA

Após confirmação da encomenda: 48 horas.