

	MANUAL DE AUTOCONTROLO	FOLHA 110 de 199
	FICHA TÉCNICA	Ficha nº: 098
		Data de revisão: Dezembro 17
		Revisão nº: 2

DENOMINAÇÃO PRODUCTO:		Salsichão Ibérico de Bolota											
DESCRIÇÃO:		Mistura de carne de porco de ibérico de bolota, picada ou desfeita, com sal, colorau e aditivos autorizados, amassada e recheada em tripa grossa de porco (cular) de 40-60 mm. calibre e 50-60 cm. de comprimento, que passou por um processo de maturação-secagem, garantindo boa estabilidade, além de cheiro e cor característicos.											
TRATAMENTOS APLICADOS:		Picado, amassado com ingredientes adicionados, mantido num local fresco, recheado, seco e maturado.											
INGREDIENTES:		Carne de porco, gordura de porco, tripa cular de porco, sal, dextrina, LEITE EM PÓ , açúcar, dextrose, emulsionantes (E-450i; E-450iii; E-451i; E-452i), antioxidantes (E-331iii; E-301; E-330), especiarias, conservantes (E-252; E-250), potenciador de sabor (E-627; E-631) e corante (E120), orégão, alho e VINHO .											
	ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Cor: vermelho-escuro, pontilhado em branco avermelhado - Textura: Consistente, massa totalmente ligada e compacta. - cheiro: Característico. - Sabor: Característico. 											
	FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> - pH compreendido entre os valores 5,5 e 6,8. - Atividade de água (aw) <0,92. - Nitratos (E-252. Quantidade máxima adicionada) <150 ppm. - Nitritos (E-250. Quantidade máxima adicionada) <150 ppm. - Cochinhilha (E-120. Quantidade Máxima) <200ppm. <p style="text-align: center;">Parâmetros de Qualidade "Extra"</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;">% Proteínas cárnicas (min.) ≥22,0.</td> <td style="text-align: center;">% Hidratos de carbono (Max.) ≤5,0.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">% Gordura (Max.) ≤65,0.</td> <td style="text-align: center;">% Relação proteína/colágeno (Max.) ≤25,0.</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Informação nutricional</p> <p style="text-align: center;">Valor energético: 480,0 Kcal/100g (2.009,0 KJ/100g)</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;">Gordura: 40,3g</td> <td style="text-align: center;">Hidratos de carbono: 3,4g Das</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">quais saturadas: 18,3g</td> <td style="text-align: center;">Dos quais açúcares: 1,0g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteínas: 26,1g</td> <td style="text-align: center;">Sal: 3,45g</td> </tr> </table>		% Proteínas cárnicas (min.) ≥22,0.	% Hidratos de carbono (Max.) ≤5,0.	% Gordura (Max.) ≤65,0.	% Relação proteína/colágeno (Max.) ≤25,0.	Gordura: 40,3g	Hidratos de carbono: 3,4g Das	quais saturadas: 18,3g	Dos quais açúcares: 1,0g	Proteínas: 26,1g	Sal: 3,45g
	% Proteínas cárnicas (min.) ≥22,0.	% Hidratos de carbono (Max.) ≤5,0.											
% Gordura (Max.) ≤65,0.	% Relação proteína/colágeno (Max.) ≤25,0.												
Gordura: 40,3g	Hidratos de carbono: 3,4g Das												
quais saturadas: 18,3g	Dos quais açúcares: 1,0g												
Proteínas: 26,1g	Sal: 3,45g												
MICROBIOLÓGICAS	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonela spp.</td> <td style="text-align: center;"><i>Límite legislativo</i></td> <td style="text-align: center;">Ausência/25g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Listeria monocytogenes (1)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Ausência/25g</td> </tr> </table> <p>(1) permite-se um crescimento 100 ufc/g durante a vida comercial, pode ter as seguintes características intrínsecas: pH ≤4,4, ou atividade de água (Aw) ≤0,92 ou pH ≤ 5.0 com um Aw ≤ 0,94.</p>		Salmonela spp.	<i>Límite legislativo</i>	Ausência/25g	Listeria monocytogenes (1)		Ausência/25g					
Salmonela spp.	<i>Límite legislativo</i>	Ausência/25g											
Listeria monocytogenes (1)		Ausência/25g											
APRESENTAÇÃO:		Inteiro ou metade da peça											
MÉTODO DE EMBALAMENTO:		<ul style="list-style-type: none"> - Embalado: em bolsa de plástico em vácuo. - Embalado: Em caixas de cartão para uso alimentar. 											
INSTRUÇÕES DE USO:		Recomenda-se por o produto num ambiente fresco e retirá-lo do plástico uma hora antes. Para conseguir apreciar o seu sabor total, recomenda-se também que se corte em fatias.											
CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO:		Armazene em local fresco e seco											
VIDA ÚTIL DO PRODUTO:		Consumir preferencialmente até 18 meses depois da data de embalagem. Quando o produto for mantido nas condições nas indicadas.											
DISTRIBUIÇÃO TRANSPORTE		O transporte é realizado em veículos isotérmicos, previamente inspecionados para condições ideais de limpeza.											
ETIQUETADO:		Segundo Regulamento 1169/2011, sobre a informação alimentar ao consumidor em Decreto 474/2014 pela norma de qualidade para derivados cárnicos.											
GRUPO DE CONSUMIDORES:		Produto ato para consumo de todos os grupos de consumidores, EXCETO pessoas intolerantes ao LEITE e produtos derivados (INLCUIDA A LACTOSE) e anidrido sulfuroso e SULFITOS (concentração >10mg/Kg. SO ₂).											
LEGISLAÇÃO:		<ul style="list-style-type: none"> - Regulamento 474/2014, de 13 de junho, pelo qual é aprovado o Padrão de Qualidade para carne - Regulamento 601/2014 da Comissão de 4 de junho de 2014 que altera o anexo II do Regulamento 1333/2008, no que se respeita às categorias da carne e a lista de aditivos alimentares que podem ser usados na carne. - Regulamento 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 sobre a informação alimentar facilitada ao consumidor. - Regulamento 1441/2007 da Comissão de 5 de dezembro de 2007 que altera o Regulamento 2073/2005 relativamente aos critérios microbiológicos aplicados nos produtos alimentares. - Regulamento 2073/2005 alterado pelo Regulamento 1441/2007, relativamente aos critérios microbiológicos aplicados nos produtos alimentares. - Diretiva 2003/89/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 10 de Novembro de 2003 que altera o anexo de 2000/13/CE no que respeita a indicação dos ingredientes presentes nos produtos alimentares. 											