



Especificação Técnica

*Carnes da Vila*



## Bifanas Laminadas Congeladas

**Código** 2934010  
**Revisão** 2  
**Última atualização** 21.04.2021  
**Nº de registo sanitário** PT N 2011 CE



**INGREDIENTES** PÁ SUINO

### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

### MODO DE ELABORAÇÃO

Depois de desmanchado o produto é submetido a um corte. Passa num tanque de vidragem e segue para o tunel de ultra-congelação. No final, é embalado, etiquetado e encartonado.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor	Textura	Aspeto	Paladar
Sui geniris	Sui geniris	Sui geniris	Sui geniris

### CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetros a analisar	Limites (Regulamento (CE) nº 1441/2007)
Pesquisa Salmonela	Ausencia em 25g
Pesquisa Listeria	Ausencia em 25g
Contagem E. Coli	50ufc /g
Pesquisa Estafilococos coag. Positiva	1x 102 ufc/g
Mocrorganismos 30°C	5x105 ufc/g

### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Manter o produto em local que garanta uma temperatura inferior a -18°C

### INFORMAÇÃO EMBALAGEM

Denominação de venda	Peso p/unidade (kg)	Unidades/caixa	Peso por caixa	Código de barras	Condições de conservação	Validade (meses)
HIGIENIZADO	+/- 0,8 Kg	10	+/- 8,5 Kg	0788115600123	-18°C	12 meses

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Consumir cozinhado.

### RECOMENDAÇÕES / PÚBLICO ALVO

Após descongelado, não voltar a congelar.

### ALERGÉNIOS

NÃO TEM ALERGÉNIOS.

### OGMS

NÃO CONHECIDO.

### ROTULAGEM

123456789??????

### ORIGEM

PT N 2011 CE