



Especificação Técnica

Carnes da Vila



Entrecosto às Tiras Congelado

Código 2934015
Revisão 1
Última atualização 21.04.2021
Nº de registo sanitário PT N 2011 CE



INGREDIENTES

ENTRECOSTO INTEIRO DA BARRIGA

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

MODO DE ELABORAÇÃO

Depois de desmanchado o produto é submetido a um corte. 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 10 ² 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	+/- 0,90 Kg	15	+/- 10,75 kg	0788115600130	-18°C	12 meses

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Consumir cozinhado.

RECOMENDAÇÕES / PÚBLICO ALVO

Respeitar o Prazo de validade.

ALERGÉNIOS

Não contém.

OGMS

Não contém.

ROTULAGEM

??????

ORIGEM

PT N 2011 CE