



Ficha Técnica de Produto

Paio Tradicional

1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Paio Tradicional
1.2 - Ingredientes	Carne de porco, VINHO , água, sal, alho, dextrose, estabilizadores (E451i, E450i), antioxidantes (E331, E316), dextrina, LACTOSE , proteína animal (suíno), intensificador de sabor (E621), pimentão, conservantes (E250), especiarias. Tripa sintética de colagénio, não comestível. Pode conter vestígio de GLÚTEN . Forno de lenha.
1.3 - Código Interno	04
1.4 - Marca	Fumeiro Artesanal de Seia
1.5 - Denominação Social	Fumeiro Artesanal de Seia, Lda. Rua de Santiago nº12 Póvoa das Quartas 3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal
1.6 - Nº Controlo Veterinário	PT B TR 750 CE
1.8 - Origem da carne	Portugal
1.7 - Forma de Apresentação	

2 – Dados da Empresa

Fumeiro Artesanal de Seia, Lda.

Rua de Santiago nº12

Póvoa das Quartas

3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal

www.fumeirodeseia.pt

Contactos: Geral – info@fumeirodeseia.pt; 00351 238 601 479;

Comercial – francisco@fumeirodeseia.pt; 00351 963 614 217;

Qualidade – qualidade@fumeirodeseia.pt; 00351 238 601 479

3- Características do Produto	Parâmetro	Método de Análise / Equipamento Utilizado	Valor Máximo Admissível
	3.1 Microbiológicas	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> em 25g	Compas <i>Listeria</i> Agar AFNOR (BKR23/2-11/02)
		Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g	Rapid <i>salmonella</i> / AFNOR BRD07/11-12/05
		Contagem de <i>E.coli</i>	ISO 16649-2:2001
	3.2 Físico-Químicas	Nitritos	EN 12014-4:2005
		Nitratos	EN 12014-4:2005
	3.3 Organoléticas	Exteriores	Exteriormente apresenta cor avermelhada, de aspetto brilhante, com consistência firme, cilíndrica, invólucro aderente à massa.
		Interiores	Ao corte, apresenta cor rosada de tom escuro, contrastando com a cor branca da gordura infiltrada de forma regular. Massa homogénea perfeitamente ligada, cheiro e sabor sui generis.
		Peso	± 300g.
3.4 Informação nutricional	Valor Médio	100g	
	Energia	691kj/164kcal	
	Lípidos, Dos quais saturados	6,3g 2,16g	
	Hidratos de carbono, dos quais açúcares	1,46g <0,26g	
	Proteínas	26g	
	Sal	2,48g	

Data: 23/04/2024

Aprovado: RQSA

Código:FT004



Ficha Técnica de Produto

Paio Tradicional

4 – Condições de Armazenamento	Conserver em local fresco e seco. Temperatura recomendada 18-20°C.
---------------------------------------	--

5 – Condições de Transporte	Veículos com caixa isotérmica dotado de frio adequado.
------------------------------------	--

6 – Validade	120 dias na embalagem original e conservada, mas condições recomendadas. Consumir de preferência antes de (dia/mês/ano).
---------------------	---

7 – Acondicionamento e embalagem	Embalagem Primária: Embalado em atmosfera modificada em sacos transparentes, com 1,5kg, individual 1x1. Embalado a vácuo, embalagem individual 1x1. Embalagem Secundária: Caixa de cartão
---	---

8 – Rotulagem	Identificação e Nº de Controlo Veterinário do Produtor Denominação do produto Lista de Ingredientes Temperatura de Conservação Identificação do Lote Data de Durabilidade Mínima Peso Líquido Declaração Nutricional
----------------------	---

9 – Dados Logísticos		
	Caixa Grande (10Kg)	Caixa Pequena (5Kg)
Nº embalagens 1x1	33	17
Nº embalagens 1,5Kg	8	4
Nº de caixas por europaleta	56	112
Peso Líquido da Caixa (g)	400g	230g
Dimensões da Caixa (mm)	400x290x190	290x200x190

10 – Código de Barras	
Peso Fixo (GTIN-13): 560 027 1304 033	Peso variável (EANPV): 29 50517

11 – Recomendações - Alergénios	Pode ser consumido pelo público em geral, exceto consumidor que apresente intolerância ou alergias aos ingredientes declarado na lista de ingredientes do produto.
--	--

12 – Utilização prevista	Pode ser consumido em cru. Sugestão: consumir em fatias finas.
---------------------------------	---