



Ficha Técnica de Produto

Salpicão da Beira Alta

1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Salpicão da Beira Alta
1.2 - Ingredientes	Carne de porco (89%), VINHO , alho, sal, emulsionantes (E450, E451), açúcar, antioxidantes (E301, E331), conservantes (E250), tripa natural de porco. Forno de lenha. Pode conter vestígios de GLÚTEN e LACTOSE .
1.3 - Código Interno	06
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 BTR 750 UE
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

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

www.fumeirodeseia.pt

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)	Não Detetado [44]
		Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g	Rapid <i>salmonella</i> / AFNOR BRD07/11-12/05	Não Detetado [44]
		Contagem de <i>E.coli</i>	ISO 16649-2:2001	<=1.0x10^2
	3.2 Físico-Químicas	Nitritos	EN 12014-4:2005	100 mg/Kg NaNO ₂
		Nitratos	EN 12014-4:2005	250 mg/Kg NaNO ₃
	3.3 Organoléticas	Exteriores	Exteriormente apresenta cor acastanhada, consistência firme, involucro aderente a massa.	
		Interiores	Ao corte, apresenta cor vermelho escuro, raiado por gordura naturalmente presente na carne. Cheiro e sabor sui generis.	
		Peso	300g-450g	
	3.4 Informação nutricional	Valor Médio	100g	

Data: 16/04/2024

Aprovado: RQSA

Código:FT006



Ficha Técnica de Produto

Salpicão da Beira Alta

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 as seguintes capacidades 3 kg, 1,5kg, individual 1x1. Embalado a vácuo, embalagem individual 1x1.
---	---

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	30	15
Nº embalagens 1,5Kg	-----	-----
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 200	Peso variável (EANPV): 29 12174

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	Produto pronto a consumir. Sugestão: consumir em fatias finas, abrir a embalagem 1h antes de consumir.
---------------------------------	---

Data: 16/04/2024	Aprovado: RQSA	Código:FT006
------------------	----------------	--------------