



## Ficha Técnica de Produto

### Bucho Recheado

#### 1 – Identificação do produto

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 - Denominação comercial   | Bucho Recheado                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1.2 - Ingredientes            | Carne de porco, arroz, água, sangue de porco fresco [emulsionantes E450, E451), antioxidantes (E301, E331)], sal, alho, salsa, especiarias, tripa natural de porco. Pode conter vestígios de <b>SULFITOS</b> , <b>GLÚTEN</b> e <b>LACTOSE</b> . |
| 1.3 - Código Interno          | 15                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1.4 - Marca                   | Fumeiro Artesanal de Seia                                                                                                                                                                                                                       |
| 1.5 - Denominação Social      | Fumeiro Artesanal de Seia, Lda.<br>Rua de Santiago nº12<br>Póvoa das Quartas<br>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

[www.fumeirodeseia.pt](http://www.fumeirodeseia.pt)

Contactos: Geral – [info@fumeirodeseia.pt](mailto:info@fumeirodeseia.pt); 00351 238 601 479;

Comercial – [francisco@fumeirodeseia.pt](mailto:francisco@fumeirodeseia.pt); 00351 963 614 217;

Qualidade – [qualidade@fumeirodeseia.pt](mailto: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                                                                                                                                                                            | $\leq 1.0 \times 10^2$  |
|                               | 3.2 Organoléticas          | Exteriores                                       | Exteriormente apresenta cor esbranquiçada, consistência semi-dura, apresenta a forma do estomago, cosido manualmente, com fio de algodão. Produto cozido.                                   |                         |
|                               |                            | Interiores                                       | Ao corte, apresenta cor rosada de tom claro, contrastando com a cor branca do arroz e negra do sangue, infiltrada de forma regular. Massa perfeitamente ligada, cheiro e sabor sui generis. |                         |
|                               |                            | Peso                                             | $\frac{1}{2}$ - 400g-600g; 1x1 900g-1,400kg                                                                                                                                                 |                         |
|                               | 3.3 Informação nutricional | Valor Médio                                      | 100g                                                                                                                                                                                        |                         |
|                               |                            | Energia                                          | 1017kj / 244kcal                                                                                                                                                                            |                         |
|                               |                            | Lípidos, Dos quais saturados                     | 14g<br>4,68g                                                                                                                                                                                |                         |
|                               |                            | Hidratos de carbono, dos quais açúcares          | 9,3g<br>1,27g                                                                                                                                                                               |                         |
|                               |                            | Proteínas                                        | 19g                                                                                                                                                                                         |                         |
|                               |                            | Sal                                              | 0,84g                                                                                                                                                                                       |                         |

Data: 19/04/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT015



## Ficha Técnica de Produto

### Bucho Recheado

#### 4 – Condições de Armazenamento

Conservar entre 0 e 7°C.

#### 5 – Condições de Transporte

Veículos com caixa isotérmica dotado de frio adequado.

#### 6 – Prazo de Validade

45 dias na embalagem original e conservada, nas condições recomendadas.  
Consumir de preferência antes de (dia/mês/ano).

#### 7 – Acondicionamento e embalagem

**Embalagem Primária:** Embalado a vácuo em sacos retrátil transparentes, com as seguintes capacidades ½ ; 1x1.

**Embalagem Secundária:** Caixa de cartão

#### 8 – Rotulagem

Identificação e N° 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 1/2           | 20-24               | 10-12               |
| Nº embalagens 1x1           | 10-12               | 5-6                 |
| 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 156 | Peso variável (EANPV): 29 06842 |
|---------------------------------------|---------------------------------|

#### 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 consumir-se cru ou depois de confeccionado.  
Sugestão: consumir em fatias finas como aperitivo ou assado no forno (cerca de 20 min.) acompanhado com legumes cozidos.

Data: 19/04/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT015