



Ficha Técnica de Produto

Farinheira Tradicional

1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Farinheira Tradicional
1.2 - Ingredientes	Gordura de porco, farinha de TRIGO , farinha de milho, água, VINHO , alho, sal, massa de pimentão, especiarias. Tripa natural de vaca. Forno de lenha. Pode conter vestígios de LACTOSE .
1.3 - Código Interno	18
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 farinha	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	<i>Rapid listeria</i> / BRD07/04-09/98	Negativo
	Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g	<i>Rapid salmonella</i> / AFNOR BRD07/11-12/05	Não Detetado [44]
	Contagem de <i>E.coli</i>	<i>ISO 16649-2:2001</i>	<=1.0x10^2
3.2 Organoléticas	Exteriores	Exteriormente cor amarela escura de consistência semi mole, com invólucro aderente à massa, não totalmente preenchido por ela, cilíndrica em forma de ferradura.	
	Interiores	Ao corte, o produto apresenta cor amarelada perfeitamente ligada, podendo encontrar-se pequenos pedaços de gordura infiltrada, cheiro e sabor sui generis.	
	Peso	0,200 -0,300g	
3.3 Informação nutricional	Valor Médio	100g	
	Energia	1336kj / 320kcal	
	Lípidos, Dos quais saturados	19g 6,6g	
	Hidratos de carbono, dos quais açúcares	25g 1,91g	
	Proteínas	12g	
	Sal	1,69g	

Data: 15/09/2024	Aprovado: RQSA	Código:FT018
------------------	----------------	--------------



Ficha Técnica de Produto

Farinheira Tradicional

4 – Condições de Armazenamento

Conserver entre 0 e 10°C.

5 – Condições de Transporte

Veículos com caixa isotérmica dotado de frio adequado.

6 – Validade

60 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 3kg 1,5kg, individual 1x1.
Embalado a vácuo 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	35	18
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 187

Peso variável (EANPV): 29 74759

11 – Recomendações - Alergénios

Pode ser consumido pelo público em geral, exceto consumidor que apresente intolerância ou alergia aos ingredientes declarados na lista de ingredientes do produto.

12 – Utilização prevista

Consumir após confeção.
Sugestão: excelente picada num caldo de feijão.
Acompanhamento de exceção no cozido à portuguesa ou no arroz de grelos.

Data: 15/09/2024

Aprovado: RQSA

Código:FT018