



## Ficha Técnica de Produto

### Farinheira Tradicional

#### 1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Farinheira Tradicional
1.2 - Ingredientes	Gordura de porco, farinha de <b>TRIGO</b> , farinha de milho, água, <b>VINHO</b> , alho, sal, massa de pimentão, especiarias. Tripa natural de vaca. Forno de lenha. Pode conter vestígios de <b>LACTOSE</b> .
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 - N° 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	<a href="http://www.fumeirodeseia.pt">www.fumeirodeseia.pt</a>
Contactos: Geral – <a href="mailto:info@fumeirodeseia.pt">info@fumeirodeseia.pt</a> ; 00351 238 601 479; Comercial – <a href="mailto:francisco@fumeirodeseia.pt">francisco@fumeirodeseia.pt</a> ; 00351 963 614 217; Qualidade – <a href="mailto:qualidade@fumeirodeseia.pt">qualidade@fumeirodeseia.pt</a> ; 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 infiltra, 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

Conservar 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