




Ficha Técnica de Produto

Lombo do Cachaço

1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Lombo do Cachaço
1.2 - Ingredientes	Carne de porco (cachaço 92%), VINHO , sal, alho, emulsionantes (E450, E451), açúcar, antioxidantes (E301, E331), conservantes (E250). Tripa de colagénio. Forno de lenha. Pode conter vestígios de GLÚTEN e LACTOSE .
1.3 - Código Interno	21
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

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)	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 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 bordô, consistência firme, de forma cilíndrica, involucro atado em ambas as pontas.		
		Interiores	Ao corte, produto obtido a partir da transformação da peça inteira do cachaço de porco, apresenta cor avermelhada raiada por gordura naturalmente presente na carne. Cheiro e sabor sui generis.		
		Peso	Pedaco – 0,600- 0,750g, ½- 0,800-1,0 kg;		
	3.4 Informação nutricional	Valor Médio		100g	
		Energia		728kj/174 kcal	
		Lípidos, Dos quais saturados		9,3g 3,4g	
		Hidratos de carbono, dos quais açúcares		<0,5g <0,5g	
		Proteínas		22,6g	
		Sal		2,47g	

Data: 19/06/2024

Aprovado: RQSA

Código:FT021



Ficha Técnica de Produto

Lombo do Cachaço

4 – Condições de Armazenamento

Conservar 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 sacos transparentes a vácuo, embalagem individual, ½ ou pedaço.

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	22	11
pedaço	16	8
1/2		
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 071	Peso variável (EANPV): 29 61163
---------------------------------------	---------------------------------

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: 19/06/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT021