

  	FICHA TÉCNICA	Data: 19-04-2018 Versão: 02
---	----------------------	--

PRESUNTO S/ OSSO INTEIRO

1. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	
Ingredientes	Perna de Porco, sal, açúcares, antioxidantes (E301 e E331) e conservantes (E252 e E250)
Validade	180 Dias
EAN	2991007
Modo de Armazenamento	Conservar a Temperatura entre +1°C e +6°C
Marca	GONÇALOS

2. PARÂMETROS ORGANOLÉPTICOS	
Aspecto	Rosado, mais ou menos escuro da carne, branco ou nacarado da gordura parcialmente infiltrada com aspecto oleoso e brilhante.
Consistência /Textura	Compacto e Firme
Odor / Sabor	Característico e agradável; Sabor típico a carne curada e salgada;

3. VALORES NUTRICIONAIS	
	Por 100 g
Valor Energético (kJ / Kcal)	682 kJ / 163 kcal
Lípidos	4,5 g
Dos quais saturados	1,75 g
Hidratos de Carbono	2,8 g
Dos quais açúcares	< 0,5 g
Proteínas	27,9 g
Sal	8,3 g

4. PARÂMETROS ESPECÍFICOS DO PRODUTO			
4.1. Características Físicas			
Critério	Mínimo	Máximo	Método
Matéria Gorda Total	5,0%	Aprox. 15%	
Humidade	43,0%	Aprox. 60%	
Proteína Bruta	20,0%	Aprox. 35%	
Nitritos	-	Teor máximo 100 mg/kg residuais	
Nitratos	-	Teor máximo 250 mg/kg residuais	
Cloretos	5,0%	Aprox. 11%	
4.2. Características Microbiológicas			
De acordo com o Regulamento Nº 1441/2007 e respectivas actualizações			

5. Alergénios e OGM's	
Alergénios	Não
OGM's	Este produto não é geneticamente modificado

6. Dados Logísticos		
6.1. Embalagem Primária - Embalagem		
Acondicionamento	Embalado a vácuo	
Peso Líquido	Aprox. 5,500 Kg	
Peso Bruto	Aprox. 5,583 Kg	
6.2. Embalagem Secundária - Caixa		
Embalagem	Caixa de cartão com 1 Unidade	
Peso Líquido	Aprox. 5,500 Kg	
Peso Bruto	Aprox. 5,583 Kg	
Dimensões da Caixa	Cumprimento:	39,0 cm
	Largura:	39,5 cm
	Altura:	11,5 cm
6.3. Embalagem Terciária - Palete		
Nº Caixas por Camada	8	
Nº Camadas po palete	10	
Dimensões da Palete	Cumprimento:	120,0 cm
	Largura:	80,0 cm
	Altura:	11,0 cm
7. Fotografia do produto acabado		
		