

1- CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Descrição

A farinheira define-se como um enchido curado por fumagem, constituído basicamente por gorduras de suíno e farinha

Informação Nutricional

Parâmetro	Unidade/100g	Valores Médios (1)	Dose Diária de Referência para um adulto médio (2)	% (1)/(2)
Energia	Kj / Kcal	1976 / 475	8400 / 2000	24%
Lípidos	g	34	70	49%
dos quais Saturados	g	13	20	65%
Hidratos de Carbono	g	34	260	13%
dos quais Açúcares	g	1,0	90	1%
Proteínas	g	7,9	50	16%
Sal (NaCl)	g	2,0	6	33%

Características Físico-químicas

Parâmetro	Unidade	Critérios	Parâmetro	Unidade	Critérios
Humidade Relativa	%	≤ 35	Escherichia coli	ufc/g	≤ 10 ²
Nitritos	ppm	≤ 150	Salmonella spp	ufc/25g	ausência
Fosfatos	ppm	≤ 5000 (adicionados)	Listeria monocytogenes	ufc/25g	ausência

Características Microbiológicas

Contaminantes

Parâmetro	Unidade	Critérios	Ausentes		
Somatório de Dioxinas	pg/g de gordura	≤ 1	Presentes	soja	x
Somatório de Dioxinas e PCB	pg/g de gordura	≤ 1.25		leite	
Benzopireno	µg/Kg	≤ 2,0		glúten	x
Somatório HAP	µg/Kg	≤ 12,0			

Alergêneos

2- EMBALAGEM

Apresentação	Embalagem 1 ^a		Embalagem 2 ^a	Validade
unidade ± 0,250Kg	plástico	vácuo	cartão	12 meses

3- MENÇÕES DE ROTULAGEM

Designação	FARINHEIRA
Lista de Ingredientes	Gordura de suíno (origem UE), farinha de trigo , água, tecido conjuntivo de suíno, vinho, especiarias, sal, óleo soja refinado, proteína soja , intensificador sabor (E621), corante (E160c) e fumo de lenha. Contém glúten .
Quantidade líquida	x,xxx kg
Durabilidade mínima	Consumir de preferência antes de (ver ponto 2)
Condições de conservação	Conservar em local fresco e seco
Acondicionamento	ver 2) se em AP "embalado em atmosfera protectora"
Identificação e endereço do operador	Probaixa S.A. - Zona Industrial das Lamas lote 29/30 6120-786 Mação.
	-
	-
Nº Lote	L- XXXYY
Nº Controlo Veterinário	PT ITR-62 CE
Ponto Verde	Sim

4- UTILIZAÇÃO PREVISTA

Género Alimentício a ser consumido após cozinhado, pela população em geral não sensível ao glúten

5- IMAGEM

