



## Ficha Técnica de Produto Acabado

Revisão: 04

Data: 19/09/2023

Página 1 de 2



### Identificação do Produto

Nome	Salpicão do Cachaço	Número de Ficha Técnica	FT 06
<b>Caraterização</b>	Ensacado fumado constituído por uma única peça de cachaço de porco composta por um equilíbrio entre a carne magra e gordura de porco. O seu enchimento é feito com tripa natural de porco, e posteriormente é atado manualmente, ficando com um aspeto característico.		
<b>Composição</b>	Carne de suíno (87,3%), vinho verde tinto – A.C. Ponte da Barca ( <b>sulfitos</b> ), sal, alho, dextrose, emulsionante (E451), antioxidantes (E300, E301, E331, E331 (iii)) e conservante (E250).		
<b>Fumagem</b>	Lenha de Carvalho.		
<b>Origem da Carne</b>	União Europeia (U.E.)		
<b>Alergénicos / OGM</b>	Contém sulfitos. Pode conter vestígios de gluten. Não contém Organismos Geneticamente Modificados.		
<b>Peso</b>	± 300 g (peso variável)		
<b>Utilização Prevista</b>	O produto pode ser consumido cru ou após confeção culinária, podendo ser utilizado na preparação de diversas refeições.		
<b>População Alvo</b>	População em geral, exceto intolerantes a sulfitos.		

### Caraterísticas Organoléticas

<b>Cor</b>	Apresenta uma tonalidade avermelhada não homogénea
<b>Textura</b>	Regular com ligeiras rugas
<b>Cheiro/Sabor</b>	Ligeiro cheiro a fumado e sabor a tempero de vinha de alho

### Caraterísticas Microbiológicas e Físico-Químicas<sup>(1)</sup>

<b>Microrganismos a 30° C</b>	10 <sup>7</sup> UFC/g
<b><i>Enterobacteriaceae</i></b>	10 <sup>3</sup> UFC/g
<b><i>E. Coli</i></b>	10 <sup>2</sup> UFC/g
<b><i>Salmonella</i></b>	Negativo em 25g
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	Negativo em 25g
<b>Fosfatos</b>	5g/Kg
<b>Nitratos</b>	150 mg/Kg
<b>Nitritos</b>	150 mg/Kg



## Ficha Técnica de Produto Acabado

Revisão: 04

Data: 19/09/2023

Página 2 de 2

<sup>(1)</sup> Valor Máximo

Declaração Nutricional (por 100 g)	
Valor Energético	1447 KJ / 348 Kcal
Lípidos	24,6 g
Ácidos gordos saturados	9,8 g
Hidratos de carbono	8,4 g
Açúcares	< 1.0 g
Proteínas	23,2 g
Sal	3,2 g

Embalagem / Acondicionamento			
	Tipo de embalagem	Dimensões	Transporte: Unidades por embalagem/ Peso
Embalagem Primária	Saco Plástico HBX-065	150×300 mm	1 Unidade - Individual
	Saco Plástico PA/PE 140	210×550 mm	± 7 Unidades (2 Kg) - Granel
Embalagem Secundária	Cartão MDO	340×220×200 mm	± 16 Unidades (5 Kg) - Individual
		450×280×200 mm	5 Unidades (10 Kg) - Granel
Tipo de embalamento	Embalado em atmosfera protegida (Gás 80% N <sub>2</sub> / 20% CO <sub>2</sub> ) ou embalado a vácuo		
Fecho	Soldadura térmica		
Prazo de Validade	180 dias		
Condições de conservação	Local seco e fresco		

Codificação do produto	
Prefixo	Código
29/27	80396

Identificação da empresa	
Nome	Sabores do Vez – Fumeiro Tradicional Unipessoal Lda
Morada	Parque industrial Mogueiras, Lote B11, 4970 – 685 Arcos de Valdevez
Telefone	258 402 347
Número de Identificação Fiscal	510 950 809
Número de Controlo Veterinário	N2874