



### Identificação do Produto

Nome	Alheira dos Arcos	Número de Ficha Técnica	FT 09
<b>Caraterização</b>	Enchido fumado constituído por uma pasta agradável e equilibrada obtida após mistura de pão, carne de vaca cachena (DOP), carne de galinha, fumados e condimentos. O seu enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspeto característico.		
<b>Composição</b>	Água da cozedura das carnes, pão ( <b>glúten</b> ), carne de aves (22%), carne de suíno, carne de vaca Cachena (7,3%), banha de suíno, azeite, sal, barriga fumada, salpicão ( <b>sulfitos</b> ), vinho verde branco ( <b>sulfitos</b> ), especiarias.		
<b>Fumagem</b>	Lenha de Carvalho.		
<b>Origem da Carne</b>	União Europeia (U.E.)		
<b>Alergéneos / OGM</b>	Contém glúten e sulfitos. Não contém Organismos Geneticamente Modificados.		
<b>Peso</b>	200 g ± 5 g		
<b>Utilização Prevista</b>	O produto deve ser consumido após confeção culinária, podendo ser utilizado na preparação de diversas refeições.		
<b>População Alvo</b>	População em geral, exceto intolerantes ao gluten e/ou sulfitos.		

### Caraterísticas Organoléticas

<b>Cor</b>	Cor caramelo, com alguns filamentos escuros provenientes da carne de vaca e presunto.
<b>Textura</b>	Regular lisa
<b>Cheiro/Sabor</b>	Sabor agradável, levemente fumado, muito característico, onde se destaca a condimentação com alho e do azeite.

### 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

<sup>(1)</sup> Valor Máximo



## Ficha Técnica de Produto Acabado

Revisão: 05

Data: 04/04/2024

Página 2 de 2

### Declaração Nutricional (por 100 g)

Valor Energético	890 KJ / 212 Kcal
Lípidos	8,2 g
Ácidos gordos saturados	2,7 g
Hidratos de carbono	19,6 g
Açúcares	< 1.0 g
Proteínas	14,9 g
Sal	1,2 g

### Embalagem / Acondicionamento

	Tipo de embalagem	Dimensões	Transporte: Unidades por embalagem/ Peso
Embalagem Primária	Filme HBX 060-280	130×310 mm	1 Unidade – Individual
	Saco Plástico HBX-065	130×275 mm	1 Unidade - Individual
	Saco Plástico PA/PE 140	210×550 mm	7/ 8 Unidades (±1,5 Kg) - Granel
Embalagem Secundária	Cartão MDO	340×220×150 /	15 Unidades (±3 Kg) - Individual
		400×128×227	25 Unidades (±5 Kg) - Individual
		340×220×200	6 Unidades (±10 Kg) - Granel
		450×280×240	
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	75 dias		
Condições de conservação	Conservar entre 0° e 5° C		

### Codificação do produto

Prefixo	Código
29/27	10725
560	727300001

### 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