
	FICHA TÉCNICA				FT_121192_00 7 de junho de 2023	
	FATIADOS DE CARNE "The Butcher"					
	Denominação de venda					
	BOVINO MAMINHA FATIADA KG					
Código Artigo	Denominação de venda				Código EAN	Código ITF
121192	BOVINO MAMINHA FATIADA KG				2903915WWWWWC	95600862977762
PRODUTO						
Informação de rotulagem						
Local de produção // NCV	VIDIV FOODS - CENTRO NEGÓCIOS VILA NOVA BARQUINHA, LOTE 47 2260-067 ATALAIA // PT V 3254 CE					
Denominação comercial	BOVINO MAMINHA FATIADA KG					
Denominação legal	Maminha Bovino Fatiada					
Processo de transformação	Abate; Desmancha/Desossa; Fatiamento; Embalamento em Vácuo; Etiquetagem; Acondicionamento; Expedição.					
Estado Físico - Temperatura de conservação	Conservar entre a 0 e 4°C;					
Validade	17 dias					
Apresentação / acondicionamento	Maminha de Bovino fatiada, embalada a vácuo;					
Ingredientes / Matéria-Prima	Maminha Bovino					
Alergênicos*	Não Aplicável					
OGM**	Isento de OGM's					
Consumidor alvo	Consumidor em geral, à exceção de indivíduos com intolerância ou suscetíveis de contrair reações alérgicas aos ingredientes e alergênicos mencionados no rótulo.					
Dados Rastreabilidade / Rotulagem	Lote/Cód.Ref (Lote (8XXYYZ0; 8 - número que identifica a unidade produção carne; XX - ano; YYY - dia juliano; Z - número que identifica o tipo de artigo; 0 - número sequencial)); Nascido em; Criado em; Abatido em; Desmancha em;					
Instruções culinárias	Fritar / Grelhar					
Recomendações de utilização	Embalagem não adequada para uso no micro-ondas. Necessidade de cozadura completa antes do consumo. A data de consumo indicada na embalagem é válida para um armazenamento ininterrupto à temperatura indicada.					
EMBALAGEM - PALETE - UNIDADE DE TRANSPORTE						
Tipo	Dimensões	Peças	Peso net	Conteúdo: núm. e desc.	Conteúdo Disposição	
Embalagem Termoformado Vácuo	255 x 165 x 30	1 peça	0,75 Kg aprox.	Maminha Bovino Fatiada, embalada a vácuo	Maminha Bovino Fatiada, embalada a vácuo	
Caixa	390 x 280 x 130	6 Emb.	aprox. 5 kg	6 Embalagens Vácuo	6 Embalagens de Vácuo dispostas lado a lado	
Pallet	800 x 1200 x h1000	240 Embalagens	aprox. 180 Kg	40 caixas	4 caixas x 10 níveis	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS - ORGANOLETICAS						
PARÂMETRO	U.M.	Standard	Critérios aceitação		Referencial	
Forma	-	Natural da peça	-		-	
Dimensão peça	mm	12 mm espessura	+/-20%		-	
Peso peça	g	aprox. 0,75 Kg	+/-30%		-	
Cor	-	Vermelho com marmoreada branco	Ausência cor anormal		-	
Odor	-	Típico carne fresca	Ausência odor anormal		-	

	FICHA TÉCNICA			FT_121192_00 7 de junho de 2023	
	FATIADOS DE CARNE "The Butcher"				
	Denominação de venda				
	BOVINO MAMINHA FATIADA KG				
Código Artigo	Denominação de venda			Código EAN	Código ITF
121192	BOVINO MAMINHA FATIADA KG			2903915WWWWWC	95600862977762
PRODUTO					
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS					
PARÂMETRO	U.M.	Critérios aceitabilidade		Referencial	
Pesquisa de Antibióticos	-	Ausência		Regulamento (CE) N.º 2377/1990 26 Junho 1990 e suas alterações	
Pesquisa de β-agonistas	-	Ausência		Decreto-Lei N.º 185/2005 4 de Novembro 2005 e suas alterações	
Metais Pesados - Cádmio	mg/kg	0,05		Regulamento (CE) N.º 488/2014 e suas alterações	
Metais Pesados - Chumbo	mg/kg	0,1		Regulamento (CE) N.º 1881/2006 19 Dezembro 2006 e suas alterações	
Pesquisa Dioxinas e PCB's(a) e Melamina(b)	pg/g //mg/kg	(a) 4,0 (b) 2,5		Regulamento (CE) N.º 1731/2011 2 de Fevereiro 2011 e suas alterações; Regulamento (CE) N.º 1881/2006 19 de Dezembro de 2006 e suas alterações	
Pesquisa de OGM's	-	Ausência		Regulamento (CE) N.º 298/2008 11 de Março 2008 e suas alterações	
Pesquisa de Pesticidas	mg/kg	0,01		Regulamento (UE) N.º 524/2011 26 Maio 2011 e suas alterações	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
PARAMETRO	U.M.	Limites/Valores Máximos Recomendados		Referencial	
N.º de colónias aeróbias a 30°C	ufc/g	1 x 10 ⁷		Auto-controlo Interno	
Enterobactérias	ufc/g	5 x 10 ⁴		Auto-controlo Interno	
Escherichia coli	ufc/g	1 x 10 ²		Auto-controlo Interno	
Staphylococcus aureus Coag. +	ufc/g	1 x 10 ³		Auto-controlo Interno	
Salmonella spp	A/25g	Ausência em 25g		Auto-controlo Interno	
Listeria monocytogenes	ufc/g	1 x 10 ²		Auto-controlo Interno	

* Alérgenos: se existem alérgenos presentes são nomeados de acordo com Reg.(UE) n.º 1169/2011. / ** OGM: por Reg.(CE) n.º 1829/2003 alterado por Reg.(CE) n.º 298/2008;