

FICHA TÉCNICA: CARNE PICADA GRANULADA 100% ANGUS ULTRACONGELADA



Descrição

Preparado de carne obtido a partir da picagem de carne de bovino, com teor de matéria gorda não superior a 20% e relação colagénio/ proteína da carne não superior a 15% em discos de 13 e 7mm. Este processo efetuado em ambiente de temperatura controlada é seguido de ultracongelação e embalagem/etiquetagem.

O produto é submetido a um processo de deteção de metais com uma sensibilidade mínima de 2,5mm – ferroso, 3,0mm – não-ferroso e 4,5mm – aço inoxidável

Denominação comercial

M0993 - CARNE PICADA GRANULADA 100% ANGUS
750GRS ULTRACONGELADA

Denominação legal

Picado de Carne

Ingredientes

Carne de Bovino Aberdeen-Angus (100%)

Informação adicional

- Isento de Glúten;
- Pode conter dióxido de enxofre e sulfitos, frutos de casca rija (castanha de caju), leite, mostarda, ovos e soja;
- O produto não contém OGM (Organismos Geneticamente Modificados);
- O produto não é submetido a tratamento por radiação ionizante;
- Pode conter vestígios de osso e/ou cartilagem.

Características organoléticas / físicas

Cor	Sabor	Odor	Textura	Aspeto	Formato	Dimensões
<i>Sui generis</i>	<i>Sui generis</i>	<i>Sui generis</i>	<i>Sui generis</i>	<i>Sui generis</i>	---	---

Utilização prevista

Produto destinado ao consumidor em geral podendo ser comercializado em estabelecimentos do canal HORECA, comércio por grosso/retalho e/ou utilizado por indústrias transformadoras do setor alimentar.

Modo de preparação: Pode ser utilizado para diversas preparações culinárias.

Grupos vulneráveis

Pode ser consumido pela população em geral exceto se o consumidor possuir algum tipo de alergia ou intolerância a algum ingrediente ou substância presente na sua composição.

Condições de utilização

Necessita de confeção completa antes do consumo.

Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Código Interno	Designação	Conservação	Embalagem			
			Primária ^[1]	Secundária		Terciária ^[2]
M0993	Carne Picada Granulada 100% Angus 750GRS Ultracongelada	Ultracongelado	750g Saco Zip EAN-13 (5600891299931)	6 x 750g (4,500kg)	Caixa cartão (39x29x16cm) ITF-14 ((95600891299934)	360kg (80 cx) EAN-128

Legenda: [1] Material plástico adequado para contacto com produtos alimentares; [2] Palete EUR (1,2 x 0,8m) com tratamento fitossanitário.

Condições de conservação

Ultracongelado	Conservar a temperatura inferior a -18°C.
----------------	---

Condições de transporte

Transportar em veículo exclusivo para produtos alimentares de acordo com as seguintes condições:

Ultracongelado	Conservar a temperatura inferior a -18°C (Tolerância: +3°C)
----------------	---

Prazo de validade

Ultracongelado	Consumir de preferência antes de: Saco Zip: 18 meses após congelação (Ver embalagem)
----------------	---

Características microbiológicas

Fonte: [A] Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro de 2005 (versão consolidada 08/03/2020);

[B] Valores guia; Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge; setembro, 2019.

Preparados de carne

Microrganismos totais a 30°C	≤ 1x10 ⁷ ufc/g [B]	<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 100 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i> a 37°C	≤ 1x10 ⁵ ufc/g [B]	<i>Salmonella</i> spp.	Não detetado/10g [A]

Escherichia coli	5x10 ² - 5x10 ³ ufc/g [A]	Staphylococcus coagulase +	≤ 1x10 ³ ufc/g
------------------	---	-------------------------------	---------------------------

Características químicas / Outras

Fonte: [A] Regulamento (UE) n.º 2023/915 da Comissão de 25 de abril de 2023 (versão consolidada 01/01/2025).

Preparados de carne

Melamina	2,5 mg/kg
----------	-----------

Declaração nutricional (Valores médios por 100g)

Energia	Lípidos	Hidratos de carbono	Fibra	Proteínas	Sal
1144 kJ 276 kcal	22,4 g, dos quais saturados: 10,0 g	0,9 g, dos quais açúcares: 0,5 g	0,3 g	17,7 g	0,15 g

Fonte: Cálculos baseados na declaração nutricional disponibilizada nas fichas técnicas das matérias-primas e na “Tabela da composição de alimentos; Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I. P. - INSA. v 6.0 – 2023”.

Alegações nutricionais e/ou de saúde:

- Não Aplicável

Rotulagem / Etiquetagem

Rótulo / Etiqueta (em anexo).

Contacto de emergência

E-mail: qualidade@meatheritage.com | Tel. 244 244 720

Requisitos legais para a segurança alimentar

- Decreto-Lei n.º 323-F/2000 de 20 de dezembro de 2000 que estabelece os princípios e as regras gerais a que deve obedecer a rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino;
- Regulamento (CE) n.º 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de julho de 2000 que estabelece um regime de identificação e registo de bovinos e relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino;
- Regulamento (CE) n.º 1825/2000 da Comissão de 25 de agosto de 2000 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho;
- Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;
- Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro de 2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (versão consolidada);
- Regulamento (CE) 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho de 20 de dezembro de 2006 relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos;
- Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008 relativo aos aditivos alimentares;
- Regulamento (UE) n.º 10/2011 da Comissão de 14 de janeiro de 2011 relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com alimentos;
- Regulamento de Execução (UE) n.º 931/2011 da Comissão de 19 de setembro de 2011 relativo aos requisitos de rastreabilidade estabelecidos pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho para os géneros alimentícios de origem animal;
- Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;
- Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014 da Comissão de 30 de julho de 2014 relativo aos requisitos de prestação de informações aos consumidores sobre a ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios;
- Regulamento (UE) 2023/915 da Comissão de 25 de abril de 2023 relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (versão consolidada).

Revisões à ficha técnica

- 01.09.2025 – Elaboração da primeira versão de ficha técnica