
	FICHA TÉCNICA				
	FATIADOS DE CARNE				
	Denominação de venda				
	BOVINO PICANHA FATIADA KG				
Código Artigo	Denominação de venda		Código EAN	Código ITF	
121197	BOVINO PICANHA FATIADA KG		2972269WWWVWC	95600862977366	
PRODUTO					
PRODUTO					
Local de produção // NCV		VIVID FOODS - CENTRO NEGÓCIOS VILA NOVA BARQUINHA, LOTE 47 2260-067 ATALAIA // PT V 3254 CE			
Denominação comercial		BOVINO PICANHA FATIADA KG			
Denominação legal		Picanha 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		Mínima 15 dias entreposto / 14 dias loja;			
Apresentação – acondicionamento		Picanha de Bovino fatiada, embalada a vácuo;			
Ingredientes / Matéria-Prima		Picanha Bovino			
Alergênicos*		Não Aplicável			
OGM**		Não Aplicável			
Consumidor alvo		Público em geral, incluindo crianças, idosos e imunodepressivos			
Dados Rastreabilidade / Rotulagem		Lote/Cód.Ref; Nascido em; Criado em; Abatido em; Desmancha em;			
Instruções culinárias		Fritar / Grelhar			
Recomendações de utilização		Embalagem não adequada para uso no micro-ondas. A carne de bovino não deve ser consumida em cru. Necessidade de cozedura 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	Peso Variável	Picanha Bovino Fatiada, embalada a vácuo	Picanha Bovino Fatiada, embalada a vácuo
Caixa	390 x 280 x 130	6 Emb.	Peso Variável	6 Embalagens Vácuo	6 Embalagens de Vácuo dispostas lado a lado
Pallet	800 x 1200 x h1000	240 Embalagens	Peso Variável	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	0,75 Kg	+/-30%		//
Cor	//	Vermelho com marmoreada branco	Ausência cor anormal		//
Odor	//	Típico carne fresca	Ausência odor anormal		//
VALORES NUTRICIONAIS 100g					
PARÂMETRO	U.M.	Critérios aceitabilidade		Referencial	
Energia	kJ/ Kcal	N/A		//	
Lípidos	g	N/A		//	
Lípidos dos quais ácidos gordos saturados	g	N/A		//	
Hidratos de carbono	g	N/A		//	
Hidratos de carbono dos quais açucares	g	N/A		//	
Fibra	g	N/A		//	
Proteína	g	N/A		//	
Sódio	mg	N/A		//	
Teor de matérias gordas	%	N/A		//	
Relação colagénio/proteína da carne	%	N/A		//	

	FICHA TÉCNICA				
	FATIADOS DE CARNE				
	Denominação de venda				
	BOVINO PICANHA FATIADA KG				
Código Artigo	Denominação de venda			Código EAN	Código ITF
121197	BOVINO PICANHA FATIADA KG			2972269WWWWWC	95600862977366
PRODUTO					
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS					
PARÂMETRO	U.M.	Critérios aceitabilidade		Referencial	
Pesquisa de Antibióticos	//	Ausência		Regulamento (CE) N.º 2377/1990 26 Junho 1990	
Pesquisa de β-agonistas	//	Ausência		Decreto-Lei Nº 185/2005 4 de Novembro 2005	
Metais Pesados - Cádmio	mg/kg	0,05		Regulamento (CE) N.º 488/2014	
Metais Pesados - Chumbo	mg/kg	0,1		Regulamento (CE) N.º 1881/2006 19 Dezembro 2006	
Pesquisa Dioxinas e PCB's(a) e Melamina(b)	pg/g //mg/kg	(a) 4,0 (b) 2,5		Regulamento (CE) N.º 1259/2011 2 de Dezembro 2011; Regulamento (CE) N.º 594/2012 5 julho 2012	
Pesquisa de OGM's	//	Ausência		Regulamento (CE) N.º 298/2008 11 de Março 2008	
Pesquisa de Pesticidas	mg/kg	0,01		Regulamento (UE) N.º 524/2011 26 Maio 2011	
Sulfitos	mg/kg	N/A		//	
Cochonilha	mg/kg	N/A		//	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
PARAMETRO	U.M.	Limites/Valores Máximos Recomendados		Referencial	
Nº 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	
Staphilococcus 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) nº 1169/2011./ ** OGM: por Reg.(CE) nº 1829/2003 alterado por Reg.(CE) nº 298/2008;

			REVISÃO FT	DATA
SA.25.00			00	21/02/2021