

**Descrição Produto**

Patê com fígado e carne de porco e cogumelos silvestres, com proteínas do leite.

**Peso Líquido**

2 Kg

**Prazo de Validade**

40 Dias

**Características**

Código Int. Artigo	05086
Marca Salubridade	ES 10.06328/GE CE
Código Pautal	16022090
Códigos de Barras	EAN 13: 8413828105086
	ITF (EAN14): 18413828105083

**Identificação da Empresa Distribuidora****Nome:** DHC FOOD EXPERIENCE, LDA**Morada:** Av. Dr. Luís Sá, n.º 9 – Parque Monserrate, Armazém K – Z.I. da Abrunheira  
2710-022 Sintra Portugal**Nº Contribuinte:** 504 150 626**Nº de Telefone:** 21 453 54 49/ 57 Fax No.: 21 453 55 69**Email:** anapaula@dhc.pt**Nº Operador / Recetor:** 50915PLPW**Ingredientes**

Gordura de porco 29%, fígado de porco 24%, carne de porco 15%, cogumelos Pleurotos 9%, água, LEITE em pó reconstituído, cebola frita (cebola, azeite virgem e sal), vinho, especiarias, sal, fécula de batata, OVO em pó, proteínas do LEITE, emulsionante (E472c), estabilizadores (E451, E 407, E 420), conservantes (E 202, E 214, E 250), antioxidante (E 301), corante (E150d), gelatina bovina em pó.

**Condições de Conservação e de Transporte**

Conservar a uma temperatura entre 0°C e +5°C. Transporte em veículos com caixa isotérmica e sistema de frio.

**Conselhos de Utilização**

Pronto a utilizar.

**Alergénios**

Contém Leite, Ovo.

Uso pretendido: Consumo alimentar.

Consumidor alvo: População em geral.

Grupos de risco: Intolerantes a Ovo e produtos à base de ovo, Leite (incluindo lactose).

**Informação sobre Alergénios**

Cereais que contêm glúten	-	Frutos de casca rija (...)	-
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-	Aipo e produtos derivados	-
Ovo e produtos à base de ovo	X	Mostarda e produtos derivados	-
Peixe e produtos à base de peixe	-	Sementes de sésamo e produtos derivados	-
Amendoins e produtos à base de amendoins	-	Dióxido de enxofre e sulfitos	-
Soja e produtos à base de soja	-	Tremoço e produtos à base de tremoço	-
Leite (incluindo lactose)	X	Moluscos e produtos à base de moluscos	-

**Organismos Geneticamente Modificados**

Não contém OGM's.

**Rastreabilidade**

O Lote tem o seguinte Sistema de codificação:  
DD/MM/AA

**Rotulagem**



**Informação Logística**

	<b>Unidade</b>	<b>Caixa</b>	<b>Caixa/Camada</b>	<b>Palete</b>
<b>Material</b>	Plástico	Cartão	<b>Caixas/Camada</b>	14
<b>Unidades</b>	1	1	<b>Camadas</b>	10
<b>Altura (cm)</b>	7	7	<b>Altura (cm)</b>	165
<b>Largura (cm)</b>	19,5	19,5	<b>Total Caixas</b>	140
<b>Profundidade (cm)</b>	19,5	19,5	<b>Total Unidades</b>	140
<b>Peso Líquido (kg)</b>	2,000	2,000	<b>Peso Líquido (kg)</b>	280
<b>Peso Bruto (kg)</b>	2,900	2,900	<b>Peso Bruto (kg)</b>	406

**Características Organoléticas**

<b>Cor</b>	Rosado
<b>Textura</b>	Homogénea, fina, untável
<b>Cheiro</b>	Característico do Produto
<b>Sabor</b>	Característico do Produto

**Declaração Nutricional**

Declaração Nutricional	Por 100g	Por porção (g)	% DR* por porção (g)
Energia	1242 kJ/ 300 kcal	kJ/ kcal	%
Lípidos	25,9 g	g	%
dos quais saturados	9,8 g	g	%
Hidratos de Carbono	3,9 g	g	%
dos quais açúcares	2,3 g	g	%
Proteínas	12,8 g	g	%
Sal	1,56 g	g	%

\* DR – Dose de referência para um adulto médio (8400kJ / 2000kcal)

**Características Físico-Químicas**

Parâmetros	Valor por 100g
Humidade	-
Cinzas	-
Colesterol	-
pH	-
O <sub>2</sub>	-

**Características Microbiológicas**

Parâmetros	Valor Máx. Admissível
Contagem de Total de Placa	<10000 ufc/g
Contagem de Entero bactérias total	<100 ufc/g
Contagem de Coliformes totais	<10 ufc/g
Contagem de Escherichia coli	Ausente em 1g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
Pesquisa de Salmonela	Ausente em 25g
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g
Pesquisa de Listeria	Ausente em 25g

(ufc = unidades formadas de colónias)

O produto e a embalagem estão de acordo com as normas da legislação alimentar atualmente aplicáveis na União Europeia. No entanto, recomendamos que os nossos clientes verifiquem a informação da rotulagem em conformidade com a legislação local, a fim de assegurar uma rotulagem adequada do produto, bem como qualquer restrição relacionada com ingredientes / matérias-primas e aditivos utilizados.