



Manuel Rodrigues & Herdeiros, Lda

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS ALIMENTARES

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

NOME: Manuel Rodrigues & Herdeiros, Lda

MORADA: Rua Santana, n.º 800

6030 VILA VELHA DE RODÃO

www.presuntosrodrigues.com

TELEFONE: 272 545 137 **FAX:** 272 545 153

E-MAIL: geral@presuntosrodrigues.com

presuntosrodrigues@hotmail.com

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Eng.ª Rúben Nifra

DENOMINAÇÃO DE VENDA: PRESUNTO CURA NATURAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Perna de Suíno desidratada através da sua salga e secagem com controlo constante de temperatura e humidade.

INGREDIENTES

- Perna de Suíno (origem UE);
- Sal;
- Açúcar;
- Dextrose;
- Antioxidantes (E301 e E331);
- Conservantes (E250 e E252)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO E DIMENSOES	- Presunto com osso Inteiro; - Presunto sem osso Inteiro Normal (Metades, Quartos e Fatias); - Presunto sem Osso Inteiro Moldado (Metades; Quartos; Sextos; Oitavos ; Oitavos 500gr; Nacos; Nacos 350 gr)
COR	- <u>EXTERIOR</u>- Cor amarela acastanhada - <u>INTERIOR</u>- Tons amarelados/ acastanhados
ASPECTO	- <u>EXTERIOR</u>- Próprio do courato, da gordura e da carne - <u>INTERIOR</u>- Rosado mais ou menos escuro, e branco ou nacarado da gordura, levemente húmido e compacto
AROMA E SABOR	- Aroma e Sabor “ sui generis”



Manuel Rodrigues & Herdeiros, Lda

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
<u>Microrganismos</u>	<u>Valores e Tolerâncias</u>
- Salmonella spp. (25g) - Listeria	- Ausência (critério de amostragem n=5) - Ausência (critério de amostragem n=5)

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	
Valores Nutricionais médios por 100/g	
Energia	743 kJ / 176 kcal
Lípidos dos quais saturados	4.4g 1,6g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	1,0g <0.5g
Proteínas	33,2g
Sal	7,1g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DO PRODUTO FINAL	
<u>Parâmetro</u>	<u>Valores e Tolerâncias</u>
- Nitritos (mg / kg NaNO₂) - Nitratos (mg / kg NaNO₃) - Fosfatos (mg / kg P₂O₅)	- < 100; - < 250; - < 6500

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM				
	Descrição de cada componente e composição	g/m ² ou μ	Dimensões	Peso
EMBALAGEM PRIMÁRIA	- Material Plástico PA/PE -Material Plástico TBM70	120 μm 140 μm 160 μm 70 μm		
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	- Cartão	627 (+ / - 10%) g/m ²	257*142*87 397*297*103 600*400*200	+/-115 g +/- 290 g +/- 705 g



Manuel Rodrigues & Herdeiros, Lda

OUTRAS INFORMAÇÕES

TEMPO DE CURA: 6 a 12 meses

PRAZO DE VALIDADE: 180 dias

DATA DE VALIDADE: Referida no rotulo (DD/MM/AA)

QUANTIDADES NOMINAIS: Peso Liquido (em Kg)

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO: Conservar em local fresco e seco.

MODO DE PREPARAÇÃO: Preparação da Perna → Salga → Lavagem → Pós-salga → Cura/Secagem
Desossa → Corte → Embalagem → Expedição.

ACONDICIONAMENTO: Acondicionado em condições de vácuo

ALERGÉNEOS: Não contém Alergéneos.

Assinatura Responsável: *Eng. Rúben Nifra*

Data: 2023