



FARINHEIRA

Um sabor artesanal

FICHA TÉCNICA FARINHEIRA

INGREDIENTES

Banha e gordura de porco, farinha de trigo, água, colorau, sal, salsa, louro e tripa natural de porco.

ALERGÉNEOS

Contém glúten.

MODO DE FABRICO

Produto obtido a partir do corte e mistura da carne com os diversos ingredientes, seguida de colocação em tripa natural e posterior fumagem.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Exterior Aspecto amarelo acastanhado, brilhante, consistência pastosa, com os invólucros sem rotura e não inteiramente preenchidos pela massa. Forma de ferradura.

Interior Massa perfeitamente ligada, de aspecto grumos brilhante acastanhado, com cheiro e sabor *sui generis*.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

Microrganismos a 30 °C: $\leq 1,0 \cdot 10^6$

E. coli: $\leq 1,0 \cdot 10^2$

Estafilococos coagulase positiva: $\leq 1,0 \cdot 10^2$

Clostridium perfringens: $\leq 1,0 \cdot 10^1$

Clostrídios sulfito-redutores: $\leq 1,0 \cdot 10^2$

Salmonella spp: Ausência em 25 g

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar entre 0°C e 5°C.

CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO/EMBALAMENTO

Embalagens de PE (polietileno); em atmosfera protectora.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO

O produto é transportado em veículos refrigerados.

PESO

Variável.

CÓDIGO DE BARRAS

27 36130 VVVVV C ou 29 36130 PPPPP C (sendo V valor, P peso, C dígito de controlo).

OUTROS

Data de durabilidade mínima: 30 dias após a data de fabrico.

Utilização do produto: consumo em natureza.

Público-alvo: população em geral.

