



PAINHO DA SICÓ

Um sabor artesanal

FICHA TÉCNICA PAINHO DA SICÓ

INGREDIENTES

Carne de porco magra, vinho, massa de pimentão, massa de alho, pimenta, piri-piri, sal, soro de leite, estabilizador (E-450 (iii)), açúcares redutores (lactose), antioxidantes (E-331 e E-316), conservantes (E-250), corrector de acidez (E-500(i)), tripa de cavalo.

ALERGÉNEOS

Contém derivados de leite, sulfitos.

MODO DE FABRICO

Produto obtido a partir da maturação da carne de porco depois de cortada e misturada com os restantes ingredientes, seguida de colocação em tripa e tratamento térmico: fumagem.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Exterior Aspecto avermelhado escuro, brilhante, invólucro sem roturas.

Interior Massa ligada, de aspecto marmoreado, com distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada e branca, com cheiro e sabor *sui generis*.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

E. coli: $\leq 5,0 \cdot 10^3$

Salmonella spp: Ausência em 25g

Pesquisa *Listeria monocytogenes*: Ausência em 25g

Contagem *Listeria monocytogenes*: ≤ 100

Clostridium perfringens: $\leq 1,0 \cdot 10^3$

Estafilococos coagulase positiva: $\leq 1,0 \cdot 10^3$

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar entre 0°C e 6°C.

CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO/EMBALAMENTO

Embalagens de PE (polietileno); em vácuo.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO

O produto é transportado em veículos refrigerados.

PESO

Variável.

CÓDIGO DE BARRAS

27 36137 VVVVV C ou 29 36137 PPPPP C (sendo V valor, P peso, C dígito de controlo).

OUTROS

Data de durabilidade mínima: 90 dias após a data de fabrico.

Utilização do produto: consumo em natureza.

Público-alvo: população em geral.

