



PAIO DO LOMBO

Um sabor artesanal

FICHA TÉCNICA PAIO DO LOMBO

INGREDIENTES

Lombo de porco, vinho, colorau picante, alho, sal, soro de leite, estabilizador (E-450), açúcares redutores (lactose), antioxidantes (E-331 e E-316), conservantes (E-250), corrector de acidez (E-500) e tripa artificial.

ALERGÉNEOS

Contém derivados de leite e 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 artificial e tratamento térmico: fumagem.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Exterior Aspecto avermelhado escuro, brilhante, invólucro sem roturas.

Interior Massa perfeitamente ligada, de cor vermelhada, com cheiro e sabor *sui generis*.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

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

Salmonella spp: Ausência em 25g

Pesquisa *Listeria monocytogenes*: Ausência em 25g

Contagem *Listeria monocytogenes*: ≤ 100 ufc/g

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

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

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e fresco.

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

Inteiro: 27 36135 VVVVV C ou 29 36135 P P P P P C.

Pedaços: 27 36136 VVVVV C ou 29 36136 P P P P P C (sendo V Valor, P Peso e 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.

