



Pedro Jorge Correia dos Santos Mendes

NIF 245 193 537

Bairro S. Marcos, lote 1

6230-298 Fundão

datoca.enchidos@gmail.com

Telemóvel: 967379723

## Ficha Técnica

### Alheira de Coelho

<b>DESIGNAÇÃO</b>	Alheira de Coelho		
<b>PESO</b>	Aprox. 200 g		
<b>INGREDIENTES</b>	Carne de coelho (25%), pão [farinha de trigo (GLÚTEN), água, fermento, sal], água, vinho (SULFITOS), massa de alho (alho, sal e ácido cítrico), polpa de tomate (100% tomate), azeite, massa de pimentão (pimento e sal), sal, especiarias e tripa natural de vaca.		
<b>Alergénios</b>	Glúten, Sulfitos.		
<b>Declaração Nutricional</b>	Valor energético	624 kj/148 kcal	
	Lípidos	4,1 g	
	Dos quais saturados	1,23 g	
	Hidratos de carbono	16,84 g	
	Dos quais açúcares	2,48 g	
	Proteínas	11 g	
	Sal	1,33 g	
<b>INDICADORES MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>VALOR RECOMENDADO</b>	
	Escherichial Coli ISO 16649-2:2001	< 10 UFC/G	Reg. (CE) nº2073/2005
	Listeria monocytogenes ISO 11290-2:2017	<10 UFC/G	Reg. (CE) nº 1441/2007
	Salmonella spp. ISO 6579:2017	Ausência em 25g	
<b>INSTRUÇÕES DE CONSUMO</b>	Cozinhar bem antes de consumir.		
<b>SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO</b>	Grelhar ou assar no forno.		



ACONDICIONAMENTO	
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Embalado a vácuo.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Caixa de cartão.
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	Conservar entre 0 e 5 °C.
VALIDADE	60 dias.