

FT 07 – EMPADA DE LEITÃO COM ALHEIRA**1. DESCRIÇÃO**

Produto Ultracongelado, de cor esbranquiçada. Para consumir após preparação (Forno). Após preparação assume uma tonalidade dourada.

2. INGREDIENTES

Farinha de TRIGO, água, margarina [gorduras e óleos vegetais (palma, colza e girassol), álcool etílico, amido de TRIGO, açúcar, sal, acidificante (E330)], Leitão assado desfiado (carne de suíno, sal, alho, vinagre de vinho, vinho branco, banha de porco, louro e erva de Provença), alheira [Carne de galinha, pão de trigo (farinha de TRIGO, levedura, sal e água), carne de porco, calda da cozedura das carnes e banha de suíno, azeite, condimentos (sal, alho, piri-piri, colorau doce), tripa de vaca], OVO, molho de leitão (sal, alho, vinagre de vinho, vinho branco, banha de porco, louro e erva de Provença), salsa, azeite, cebola, alho e sal.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: *Sui generis*

Odor: *Sui generis*

Sabor: *Sui generis*

4. ALÉRGENOS (INCLUINDO DERIVADOS E POSSÍVEIS CONTAMINAÇÕES CRUZADAS)

Contém: Glúten, Ovo e vestígios de Sulfitos.

Pode conter vestígios de Soja, Aipo, Mostarda, Leite, Crustáceos, Moluscos e Peixes.

FT 07 – EMPADA DE LEITÃO COM ALHEIRA**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	VALOR MÁXIMO POR GRAMA DE PRODUTO (ufc/g)	NORMA DE REFERÊNCIA
Microrganismos a 30°C	$<1 \times 10^3$	ISO 4833-1:2013 + A1:2022
Enterobacteriaceae	$<1 \times 10^2$	ISO 21528-2:2017
Contagem de <i>E. coli</i>	$<1 \times 10^1$	ISO 16649-2:2001
<i>Staphylococcus aureus</i>	$<1 \times 10^1$	ISO 6888-1:2021
Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i>	Ausência em 25 g	ISO 6579-1:2017 + A1:2020
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g	ISO 11290-1:2017

6. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional por 100g de produto		
Energia	1353 / 325	kJ / kcal
Lípidos	21	g
dos quais: Saturados	9.0	g
Hidratos de Carbono	24	g
dos quais: Açúcares	1.18	g
Fibras	9.4	g
Proteínas	1.14	g
Sal	1.77	g

7. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Sem descongelar, colocar no forno com a temperatura a 220°C durante 20 minutos, virando a meio do processo para alourarem uniformemente.

8. ACONDICIONAMENTO

Produto ultracongelado e embalado em saco de plástico de 50 unidades e acondicionado em caixa de cartão.

9. TIPO DE CONFECÇÃO

Produto congelado deve ser submetido a tratamento térmico no forno a 220°C.

10. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

A.S.A.-SOCIEDADE HOTELEIRA,LDA – CASA DOS LEITÕES

QUINTA DA POLA - 6230-022 ALCARIA

NIF: 509 178 065 e-mail: casadosleitoesfundao@gmail.com

FT 07 – EMPADA DE LEITÃO COM ALHEIRA

Conservar a -18°C e transportar em veículos com caixa isotérmica destinados unicamente a transporte de produtos alimentares.

Não voltar a congelar após iniciado o processo de descongelação.

11. PRAZO DE VALIDADE

6 meses após data de fabrico, em condições de armazenamento adequadas.

12. USO PRETENDIDO

Consumidores em geral.

Não aconselhado a pessoas que possuem alergias ou intolerâncias alimentares a algum dos ingredientes declarados.

13. NÚMERO DE CONTROLO VETERINÁRIO

PT
C 2866