

1. Identificação do produto.

- Vianês Fiambre barra
- Quantidade: barra $\pm 3500\text{gr}$
- Conservação: Armazenar em câmaras de refrigeração, com uma temperatura entre 0°C a 5°C .
- Validade: O produto tem uma validade de 90 desde a data de embalagem, em condições normais de armazenamento.

2. Características do produto

2.1 Ingredientes

- Carne magra de suíno, água, amido de batata, sal, proteína de **soja**, dextrose, estabilizadores (E451, E450, E452), gelificantes (E407, E410, E508), aromas (**leite**), antioxidante (E316) e conservante (E250).

2.2 Características Organoléticas

- Aroma/Sabor: *Sui generis*
- Consistência: Firme
- Aspeto: Com invólucro sem roturas e aderente à massa.
- Cor: Apresenta uma superfície levemente húmida, de cor rosada mais ou menos intensa, de textura compacta.

2.3 Características Microbiológicas

Parâmetro	Limites*
Microrganismos a 30°C (ufc/g)	$\leq 3 \times 10^5$
Staphylococcus coagulase positiva (ufc/g)	$< 10^2$
Clostridium perfringens (ufc/g)	$< 10^2$
Esporos Clostridios Sulfito Redutores (ufc/g)	$< 10^2$
Escherichia coli (ufc/g)	< 10
Salmonella spp. (ufc/25g)	ausência/ 25 g
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	ausência/ 25 g

3. Embalagem e acondicionamento

3. Embalagem e Acondicionamento

Embalagem Primária: Saco plástico retráctil

Embalamento: Sob vácuo

Embalagem Secundária: Caixa de cartão canelado

4. População a que se destina

Produto apto para consumo moderado por qualquer consumidor, no entanto, referencia-se como grupos de risco crianças com menos de 3 anos e grávidas

5. Modo de utilização

Consumo direto ou após confeção culinária

6. Rotulagem (Menções Obrigatórias)

- Denominação de venda;
- Quantidade Líquida;
- O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante;
- O nome do embalador, vendedor ou distribuidor;
- Lista de ingredientes;
- Informação nutricional;
- Condições especiais de conservação;
- Data limite de consumo;
- Marca de identificação;
- Indicação do Lote de Fabrico;

7. Informação adicional

A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar (HACCP);

Ausência de corpos estranhos;