

## 1. Identificação do produto.

- Vianês Orelha Fumada
- Quantidade Líquida:  $\pm 0,450$  Kg
- Conservação: Local fresco e seco
- Validade: O produto tem uma validade de 90 dias desde a data de embalagem, em condições normais de armazenamento.

## 2. Características do produto

### 2.1 Ingredientes

- Orelha de suíno, água, sal, dextrose, emulsionantes (trifosfato pentassódico), reguladores de acidez (diacetato de sódio, ácido málico), estabilizadores (mono e diglicéridos de ácidos gordos), antioxidante (citrato de sódio, eritorbato de sódio), intensificador de sabor (glutamato monossódico), hemoglobina, aromas, conservante (nitrito de sódio)

### 2.2 Características Organoléticas

- Aroma/Sabor: Sabor característico de produto fumado
- Consistência: semi-mole
- Aspeto: Apresenta superfícies irregulares.
- Cor: courato: acastanhado e brilhante, Interior: avermelhado, gordura branca

Parâmetro	Limites*	
	Mínimo	Máximo
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Ausência em 25g (Reg.1441/2007)	
Pesquisa de Salmonela	Ausência em 25g (Reg.1441/2007)	

\*Reporta-se ao controlo dos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, segundo o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005 e n.º 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro de 2007.

### 3. Embalagem e acondicionamento

#### 3. Embalagem e Acondicionamento

Embalagem Primária: Vácuo

Venda: 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;