

1. Identificação do produto.

- Vianês Salame Extra Túnel à Pimenta 1/2
- Quantidade Líquida: ± 2,2 Kg
- Conservação: Armazenar em câmaras de refrigeração, com uma temperatura entre 0°C a 5°C.
- Validade: O produto tem uma validade de 180 dias desde a data de embalagem, em condições normais de armazenamento.

2. Características do produto

2.1 Ingredientes

- Carne de Porco (112g por cada 100g de produto), gordura de porco, sal, **Lactose**, especiarias (pimenta (1,5%), dextrose, dextrina, **proteínas de leite**, emulsionantes (E-452), potenciador de sabor (E-621), antioxidantes (E-331, E-301), conservantes (E-250, E-252), colorante (E-120), fumado. Tratamento de superfície (E-202, E-235)

2.2 Características Organoléticas

- Aroma/Sabor: Sabor característico de produto fumado
- Consistência: semi-mole
- Aspeto: Apresenta superfícies irregulares.
- Cor: Apresenta uma tonalidade vermelha arrozada, gordura branca

2.3 Características Microbiológicas

Parâmetro	Limites*	
	Mínimo	Máximo
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g	
Pesquisa de Salmonela	Ausência em 25g	

3. Embalagem e acondicionamento

3. Embalagem e Acondicionamento

Embalagem Primária: Embalado em vácuo - Filme Polietileno PA/PE

Venda: Cartão canelado

4. População a que se destina

Pessoas não alérgicas aos ingredientes alergénicos indicados

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;