

# Ficha de Especificação Técnica

## Controlo do Sistema HACCP

### Designação do produto

#### Sopa de Pedra Congelada

### Caracterização

Cor, cheiro, aspeto e apresentação característica do produto. Não são admitidas alterações anormais na cor do produto no geral e dos ingredientes em particular.

### Ingredientes

Água, batata, feijão catarino, carne de porco, cebola, chouriço de carne [carne e gordura de porco, vinho (**SULFITOS**), água, alho, sal, dextrose, **LEITE** em pó, **LACTOSE (LEITE)**, estabilizantes (E451i e E450i), antioxidantes (E331 e E301), conservantes (E250), piri-piri], chouriço mouro [carne ensanguentada e sangue de porco, sal, alho, massa pimentão, pimentão doce, vinho (**SULFITOS**), dextrose, proteína do **LEITE**, emulsionantes (E450 e E451), antioxidantes (E300, E301 e E331), conservantes (E250)], negrinha [carne ensanguentada e sangue de porco, sal, alho, massa pimentão, cominhos, pimenta, cravinho, dextrose, proteína do **LEITE**, emulsionantes (E450 e E451), antioxidantes (E-300, E-301 e E-331), conservantes (E-250)], polpa de tomate [sumo de tomate concentrado, sal, regulador de acidez (E330)], sal, alho, azeite, coentros, vinagre, molho picante [vinagre de álcool, massa picante (pimentas vermelhas, vinagre de álcool e sal) e espessante (goma xantana)] e hortelã.

### Embalagem

Cada produto é acondicionado em balde de polipropileno.

Peso variável.

Colocar Embalagem no Ecoponto Amarelo.

### Fases de Processamento

Produto obtido a partir da cozedura de ingredientes em água. Após cozedura o produto é triturado até obtenção de creme com consistência adequada e adicionado mais ingredientes, sendo submetido a confeção até à sua cozedura completa. Por fim o produto é acondicionado em embalagens de plástico alimentar, submetido a arrefecimento rápido e posterior congelação em abatedor de temperatura adequado.

### Parâmetros analíticos

Parâmetro	Valor Ref.	Referência
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g	Reg. (CE) nº 2073/2005 e alterações dadas pelo Reg. (CE) nº 1441/2007
Microrganismos a 30°C	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g	Valores Guia INSA
<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g	

### Rotulagem

- Sopa de Pedra Congelada

- **Ingredientes:** Água, batata, feijão catarino, carne de porco, cebola, chouriço de carne [carne e gordura de porco, vinho (**SULFITOS**), água, alho, sal, dextrose, **LEITE** em pó, **LACTOSE (LEITE)**, estabilizantes (E451i e E450i), antioxidantes (E331 e E301), conservantes (E250), piri-piri], chouriço mouro [carne ensanguentada e sangue de porco, sal, alho, massa pimentão, pimentão doce, vinho (**SULFITOS**), dextrose, proteína do **LEITE**, emulsionantes (E450 e E451), antioxidantes (E300, E301 e E331), conservantes (E250)], negrinha [carne ensanguentada e sangue de porco, sal, alho, massa pimentão, cominhos, pimenta, cravinho, dextrose, proteína do **LEITE**, emulsionantes (E450 e E451), antioxidantes (E-300, E-301 e E-331), conservantes (E-250)], polpa de tomate [sumo de tomate concentrado, sal, regulador de acidez (E330)], sal, alho, azeite, coentros, vinagre, molho picante [vinagre de álcool, massa picante (pimentas vermelhas, vinagre de álcool e sal) e espessante (goma xantana)] e hortelã. Pode conter vestígios de **MOLUSCOS, PEIXE, GLÚTEN, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, CRUSTÁCEOS, OVO.**

- **Peso líquido:** em g ou Kg consultar rótulo.

- **Consumir de Preferência Antes de:** consultar rótulo.

- **Congelado em:** consultar rótulo.

- Conservar a temperatura inferior a -18°C.

- **Modo de utilização:** Descongelar em refrigeração. Depois de descongelado conservar entre 0 a 4°C e consumir no prazo máximo de 6 dias. Não voltar a congelar. Aquecer entre 5 a 10 minutos antes de consumir.

- Colocar Embalagem no Ecoponto Amarelo

- **Nome e o endereço do operador da empresa de setor alimentar:** Caracoltejo-Produção e Comercialização de Caracóis, Unipessoal Lda., Estrada do Gaio, lote 9, 2200-073 Alferrarede ABT

- PT V2234 UE

- **Declaração nutricional valor médio por 100g de produto:** Energia 606kJ / 145kcal; Lípidos 8,3g, dos quais saturados 3,0g; Hidratos de carbono 10,3g, dos quais açúcares 0,7g; Proteínas 7,1g; Sal 0,99g.

- **Lote:** consultar rótulo.

# Ficha de Especificação Técnica

## Controlo do Sistema HACCP

### Condições de distribuição

Em viatura de distribuição com ambiente de congelação a uma temperatura inferior a -18°C.

### Condições de armazenamento

Conservar a temperatura inferior a -18°C, ao abrigo da luz solar.

### Validade

A data é indicada pela frase “**Consumir de Preferência Antes de:...**”, indicando na validade o dia, o mês e ano.

A validade do produto encontra-se no rótulo aposto na embalagem.

O produto apresenta uma validade de 24 meses após a data de fabrico.

### Instruções de utilização

#### Retalhista

Manter o produto devidamente acondicionado, afastado de fontes de contaminação, em local refrigerado, com uma temperatura inferior a -18°C, ao abrigo da luz solar.

Manter junto do produto e em local visível para o cliente o rótulo aposto na embalagem, incluindo o número de lote.

#### Consumidor

Manter o produto devidamente acondicionado, afastado de fontes de contaminação, com uma temperatura inferior a -18°C, ao abrigo da luz solar.

### Utilização esperada

O produto destina-se a ser consumido quente, pela população em geral.

### Consumidor alvo

O produto destina-se ao consumo da população em geral.

Exceto consumidores intolerantes a **SULFITOS** e **LEITE**.

O produto pode conter vestígios de **MOLUSCOS**, **PEIXE**, **GLÚTEN**, **AIPO**, **MOSTARDA**, **SEMENTES DE SÉSAMO**, **CRUSTÁCEOS**, **OVO**.