




FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Edição: V. 2/2022

Página: 1/1

Novembro/2022

Identificação da empresa: Isabel Piedade Morada: Rua D. Pedro Denis, 1, 1ª Esq., 2900-160 Setúbal
CAE: 10893 Contribuinte: 165 852 704
Contato: 936 320 849 Morada de fabricação: R. Ocíd. do Convento, 19, Lj 8, 2900-514 Setúbal
E-Mail: Geral@fumeirovegano.com

Designação Técnica do Produto	<i>Farinheira Vegetal</i>	
Caracterização Sumária	<i>Enchido fumado feito à base de farinha e gordura vegetal misturada com condimentos. A massa resultante é cheia em invólucro fibroso. O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 2 dias, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</i>	
Ingredientes	<i>farinha de trigo, farinha de milho, azeite, massa de pimentão (pimentão (85%), sal), margarina vegetal (Óleos vegetais (girassol (42%), linhaça (10%), soja (1%) e colza (1%), estearina de palma, água, emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos e lecitina), conservante (sorbato de potássio), regulador de acidez (ácido cítrico), aroma corante (carotenos), vitamina A e vitamina D), alho (alho, ácido cítrico, ácido ascórbico), sumo de laranja, sal.</i>	
Alergénicos	<i>Contém glúten e soja, pode conter vestígios de sulfitos e mostarda.</i>	
Forma de Apresentação	<i>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias: Diâmetro – 30 a 35 mm Comprimento – produto esticado 300 mm Peso – aproximadamente 200g Tem uma cor vermelha alaranjada, sem roturas e o seu aspecto é liso e não inteiramente preenchido pela massa. Este produto é atado com agrafos de alumínio e cordel de algodão.</i>	
Tratamentos Aplicados	<i>Fumagem – O produto é submetido ao fumo de madeira de azinho. A fumagem permite uma desidratação parcial. O fumo contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.</i>	
Características Organolépticas	<i>Aspecto: forma em ferradura cilíndrica lisa. Consistência: pastosa. Cor: vermelha alaranjada. Odor: fumado e condimentos.</i>	
Condições de fabrico	<i>Maturação: 12 horas a 9º C. Fumagem: 12 horas a 65º C./75º C.</i>	
Acondicionamento	<i>Enchido em invólucro fibrose de origem vegetal. Produto final acondicionado em vácuo em saco pa/pe com compatibilidade alimentar. Embalagem secundária em cartão. Os materiais de embalagem são adequados ao setor alimentar e evidenciam o respetivo símbolo.</i>	
Conservação	<i>Conservar em lugar seco e fresco. Após abertura conservar no frio e consumir num prazo de 7 dias.</i>	
Prazo de validade	<i>60 dias após a data de fabrico desde que seguidas as condições de conservação. Consumir de preferência antes da data indicada na embalagem.</i>	
Lote	<i>Lote: Fxyyzzzz onde xx= dia de fabrico, yy= mês, zzzz= ano</i>	
Uso Pretendido	<i>1) Consumidor em geral. 2) Grupos sensíveis: Pessoas intolerantes ao glúten, soja, sulfitos e mostarda.</i>	
Utilização	<i>O produto está pronto a consumir. Pode ser consumido com ou sem processamento térmico</i>	