



1. Identificação do Fabricante

Fabricante: Fumeiro d' Avó Maria

2. Identificação do Produto

Designação: "Butela"

Formato: Forma de ferradura

Quantidade Líquida: ±250g

Conservação: Armazenar em câmaras de refrigeração, com uma temperatura entre 0 a 5^o C.

Validade: O produto tem uma validade de aproximadamente 1 mês em condições normais de armazenamento.

3. Características do Produto

3.1 Ingredientes

- **Matérias – Primas:** Carne de porco com osso
- **Condimentos:** Sal, pimento doce, louro, tomilho e laranja
- **Outros:** Tripa seca e água (Rede Pública)

3.2 Características Organolépticas

- **Aroma/Sabor:** Sabor característico de produto fumado
- **Consistência:** Dura
- **Aspecto:** Brilhante. Apresenta superfícies irregulares.
- **Cor:** Apresenta uma tonalidade vermelha viva não homogénea

3.3 Características Microbiológicas

Parâmetros	Limites*	
	Mínimo	Máximo
<i>E.coli</i>	500 ufc/g	5000 ufc/g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	
Pesquisa de <i>Listeria Monocytogenes</i>	Ausência em 25g	

*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.



4. Embalagem e Acondicionamento

Venda: Caixas de PVC; granel

5. População a que se destina

População em geral, com excepção dos grupos de risco (crianças, grávidas e idosos)

6. Modo de Utilização

Consumo directo ou após confecção culinária

7. Rotulagem

7.1 Menções Obrigatórias

- A denominação da palavra **“Butela”**;
- O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante;
- O nome do embalador, vendedor ou distribuidor;
- A lista de ingredientes por ordem decrescente;
- Indicação dos corantes e das adições específicas de cada tipo de enchido;
- As condições especiais de conservação;
- Data de durabilidade mínima **“Consumir de preferência antes de:”**
- Confeccionar antes de consumir;
- Embalado a:
- O local de origem ou proveniência;
- A marca da salubridade, que deve incluir as seguintes indicações circundada por um oval:
 - Nome ou iniciais do país em maiúsculas (PT para Portugal) na parte superior;



- Número de Controlo Veterinário do estabelecimento, no centro a seguir às iniciais do país;
 - Menção CE na parte Inferior;
- Indicação do lote de fabrico;

Informação Adicional

- ✚ A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar (HACCP);
- ✚ Ausência de corpos estranhos;