





FICHA TÉCNICA

Produto : Salsicha fresca - Boerewors



<b>Composição</b>	Boerewors é um produto à base de carne que se apresenta no estado congelado, com forma idêntica a uma "salsicha fresca".	
<b>Características</b>	<b>Características Físicas</b>	1 kg / 1 m
	<b>Alergêneos</b>	Contém glúten, sulfitos e dióxido de enxofre. Pode conter vestígios de soja, ovo e produtos de leite (incluindo lactose e proteínas de leite de vaca). Isento de componentes geneticamente modificados.
<b>Apresentação no Mercado</b>	<b>Embalagem Primária</b>	Embalado a vácuo, saco de 90 µm (± 10%), 1 unidade 
	<b>Embalagem Secundária</b>	Expedido em caixa de cartão canelado reciclável contendo 10 unidades. 
<b>Armazenamento e Distribuição</b>	<b>Conservação</b>	Armazenado em câmaras de conservação de congelados, a uma temperatura máxima de -18°C. 
	<b>Distribuição</b>	Transporte realizado em viaturas climatizadas a temperatura máxima de -18°C.
	 <b>Durabilidade</b>	O Boerewors congelado tem uma durabilidade de 365 dias (1 ano) a contar da data de embalagem, em condições normais de armazenamento (-18°C). Após aberto e descongelado o produto deve ser mantido em condições normais de armazenamento (temperatura entre 0º-5ºC), passando a ter uma durabilidade máxima de 24h.
<b>Preparação</b>	<b>Descongelação</b>	A descongelação do produto deve ser feita a uma temperatura entre 0º e 5ºC, sem violar a embalagem primária. Ou descongelação rápido com recurso a micro-ondas.