


## Informação ao Consumidor

As regras de informação ao consumidor variam consoante a espécie e a forma de apresentação dos alimentos (pré-embalados ou não). Em qualquer dos casos deve ser assegurado ao consumidor o acesso à seguinte informação:

- ⇒ **A denominação do alimento : a espécie(s) animal(is); carne picada ou preparado de carne;**
- ⇒ **Os ingredientes que entram na sua composição;**
- ⇒ **As substâncias que podem provocar alergias ou intolerâncias;**
- ⇒ **O país de origem (da carne de vaca, porco, ovinos caprino ou ave);**
- ⇒ **As condições de conservação e utilização, sempre que aplicável;**
- ⇒ **Modo de emprego, sempre que aplicável.**



 **Prefira a carne  
de origem nacional**

Para mais informações contacte a DGC, a ASAE, a DGAV ou o serviço veterinário municipal.

**DGC - Direção-Geral do Consumidor**  
Praça Duque de Saldanha, 31  
1069-013 Lisboa  
☎ 213 564 600 📠 7213 564 7 19 ✉ [dgc@dg.consumidor.pt](mailto:dgc@dg.consumidor.pt)  
[www.consumidor.pt](http://www.consumidor.pt)

**ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica**  
Rua Rodrigo da Fonseca, 73  
1269-274 Lisboa  
☎ 217 983 600 📠 7217 983 654 ✉ [correio.asae@asae.pt](mailto:correio.asae@asae.pt)  
[www.asae.pt](http://www.asae.pt)

**DGAV- Direção Geral de Alimentação e Veterinária**  
Campo Grande, 50  
1700-093 Lisboa  
☎ 213 239 500 📠 7213 463 518 ✉ [seguranca.alimentar@dgav.pt](mailto:seguranca.alimentar@dgav.pt)  
[www.dgav.pt](http://www.dgav.pt)

Elaborado em março de 2017 pela  
Comissão de Segurança Alimentar:



Com a participação de :



# Informação ao consumidor

**- Carne Picada -  
- Preparados de Carne -**



***A Segurança dos Alimentos é  
uma preocupação de Todos!***

## Carne Picada e Preparados de Carne? Saiba as diferenças

### •Carne picada:

Carne fresca submetida a picagem à qual apenas pode ser adicionado até 1% de sal. Esta carne não pode conter aditivos, nomeadamente sulfitos.

### •Preparado de carne:

Carne fresca, incluindo a picada, à qual foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos (nomeadamente sal, numa proporção superior a 1%). Alguns preparados podem conter sulfitos.



## Manipulação

A carne picada contém todas as propriedades nutritivas da carne fresca, mas necessita ser manipulada com cuidados especiais.

Por isso, a **higiene** durante a sua preparação e as condições de **conservação** são fundamentais.

A carne picada produzida nos talhos só pode ser vendida no próprio dia da picagem.



## Compra

- As **carnes** e todos os géneros alimentícios que requerem conservação refrigerada devem ser **os últimos produtos a adquirir**;
- As carnes **próprias para consumo** apresentam cor uniforme e brilhante, consistência firme, cheiro ligeiro e agradável e ausência de viscosidades;



- A **embalagem** não deve estar danificada;
- Preferencialmente **escolha a peça** de carne que deseja picar;
- Recomenda-se que o **transporte** de carne seja feito em **sacos isotérmicos**.

## Conservação

Assim que chegar a casa, guarde a carne tendo em conta a informação presente na seguinte tabela:

Conservação	Temperatura máxima	Tempo desejável de consumo (dias)
Frigorífico	2° C	Crua: 1
		Cozinhada: 1 a 2
Congelador	-18° C	60

Caso opte por carne embalada, respeite o prazo de validade indicado no rótulo.

- Na **prateleira** de cima do frigorífico coloque a carne cozinhada, nas intermédias a carne crua que será cozinhada no dia. Nas últimas, coloque a carne para descongelar;
- Congele a carne em **porções pequenas**;
- Se pretende descongelar carne, faça-o no **frigorífico ou no micro-ondas**;
- Evite que o **líquido** do produto descongelado entre em contacto com outros alimento;
- Acondicione a carne em **recipientes fechados e próprios**;
- Cozinhe a carne descongelada que não vai consumir e guarde-a no frigorífico;
- Não congele carne que já foi **descongelada**.
- Evite ter o **frigorífico muito cheio**, pois isso dificulta o arrefecimento.

## Confeção

- **Lave as mãos** antes e após tocar na carne crua;
- Limpe a **mesa/bancada, tábuas de cortar e outros utensílios** antes e depois de utilizados na carne.;
- **Não use simultaneamente** as tabuas e as facas para alimentos para cozinhar e prontos a consumir.
- Quando confeccionar grande quantidade de carne, **não acumule** carne crua ao lado do grelhador. Mantenha o excesso no frigorífico.

**A carne picada e os preparados de carne devem ser consumidos bem cozinhados!**