



I9Lafões Unipessoal, LDA

Ficha Técnica

Panados de Porco

1. Identificação do Produto

Panado de Porco: Febra de porco temperada com sal, alho granulado e sumo de limão natural. Envolvida em pão ralado.

Código interno do Produto: 522

2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

Morada: Av. Tenente Coronel Silva Simões, N°216

Abraveses

3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525



3. Composição do Produto

- Febra de Porco (100%) Origem: UE;
- Pão Ralado;
- Sal Marinho;
- Sumo de limão natural;
- Alho Granulado

4. Condições de conservação

Após a produção do produto, colocar em tabuleiro próprio para exposição ao público refrigerada, em zona individualizada, com temperaturas controladas entre os 2°C e os +4°C.

(Referência: Decreto-Lei nº147/2006 de 31 de julho)

5. Condições de Preparação

A preparação do produto deverá ser feita em ambiente condicionado em cima de superfície previamente higienizada, o operador deverá usar luvas e respeitar todas as condições de higiene referentes ao vestuário, calçado, touca e todas as condições de controlo HACCP instituído.

6.Embalagem

Cumpre os requisitos com a legislação em vigor.

7.Condições de Distribuição

Quando a entrega é feita ao domicílio o transporte é realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada, em ambiente refrigerado. Decreto-Lei n207/2008-Anexo temperaturas de distribuição, conservação e exposição de carnes e seus produtos.

Responsabilidade do cliente quando adquirido em loja pelo próprio, recomendando que o transporte seja feito em sacos isotérmicos.

8.Análises Laboratoriais do Produto

| Ensaio | Método | Limites |
|---|-------------------------|-----------------------|
| Contagem <i>Escherichia coli</i> | ISO 16649-2:2001 | Reg. (CE) nº1441/2007 |
| Contagem de <i>Estafilococos coagulase+</i> | ISO 6888-1:2021 | _____ |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> | ISO 11290-1:2017 | Ausência |
| Pesquisa de <i>Salmonella spp</i> | ISO 6579-1:2017+A1:2020 | Ausência |

- Controlo Microbiológico interno a cargo do Laboratório BR Análises ambientais e alimentares, LDA-IPAC Acreditação

9.Usos Pretendidos do Produto

Não pode ser consumido cru. Produto para fritar.

Sujeitar o produto a tratamento térmico, garantindo que durante o processamento o produto atinge a temperatura de 82°C. Produto passível para ser consumido pela população em geral, excetuando os indivíduos alérgicos aos alérgenos apresentados.

10.Alergénios

Contém **Glúten**.

11.Presença de Organismos Geneticamente modificados (OGM'S)

Este produto não apresenta nenhum ingrediente que contenha organismos geneticamente modificados.

12.Data de Validade

Fresco: Pode ser consumido até 3 dias após a data de produção.

13. Legislação

O processo de elaboração cumpre claramente os requisitos exigidos pelas diretivas e Regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.

Responsável HACCP: Catarina Simão

Email: qualidade@omeutalho.com