



I9Lafões Unipessoal, LDA

**Ficha Técnica****Entrecosto temperado****1. Identificação do Produto**

Entrecosto temperado: Elaborado de entrecosto piano de porco, separado osso a osso e envolvido em molho paixão grega.

Código interno do Produto: 509

**2. Identificação da Empresa**

**Empresa:** I9Lafões, Unipessoal, LDA

**Morada:** Av. Tenente Coronel Silva Simões, Nº216

Abraveses

3515-840 Viseu

**Telefone:** 932699470

**Email:** [org.office.vis@gmail.com](mailto:org.office.vis@gmail.com)

**NIF:** 514849525

**3. Composição do Produto**

- Carne Porco, entrecosto (100%) Origem: UE;
- Molho Greek Passion (Verstegen)

**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 e o operador deverá usar luvas e respeitar todas as condições higiénicas referentes ao vestuário, calçado, touca e todas as condições de controlo HACCP instituído.

**6. Embalagem**

Cumprir os requisitos com a legislação em vigor.

**7. Condições de Distribuição**

Quando entrega feita ao domicílio o transporte é realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada, em ambiente refrigerado. Decreto-Lei nº207/2008- 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>Eshcherichia coli</i>            | ISO 16649-2:2001        | Reg. (CE) nº 1441/2007 |
| Contagem de <i>Estafilococos coagulase +</i> | ISO 6888-1:2021         | _____                  |
| Pesquisa de <i>Listeria Monocytogenes</i>    | ISO 11290-1:2017        | Ausência               |
| Pesquisa de <i>Salmonela 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. Uso Pretendido do Produto

Não pode ser consumido cru. Produto para confeccionar no forno ou grelhar.

Sujeitar o produto a tratamento térmico, garantindo que durante o processamento o produto atinge a temperatura de 82°C durante pelo menos 5 minutos. Produto passível para ser consumido pela população em geral, excetuando os indivíduos alérgicos aos alergénios apresentados.

## 10. Alergénios

Não apresenta.

## 11. Presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGM'S)

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

## 12. 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](mailto:qualidade@omeutalho.com)