

## 1. Identificação do Produto

**Presunto Grande Reserva Unid. (7,5Kg a 8,0Kg):** Presunto selecionado de porco 50% Duroc, com uma cura mínima de 19 meses. Quantidade ideal de gordura periférica e infiltrada. Inteira tipo serrano (corte em “V” com pata) e pele chamuscada.

### Códigos Internos do Produto:

701 – Presunto Grande Reserva Unid. (7,5Kg a 8,0Kg)

## 2. Identificação da Empresa

**Empresa:** I9Lafões, Unipessoal, LDA

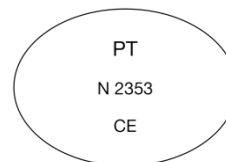
**Morada:** Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses  
3515-840 Viseu

**Telefone:** 932699470

**Email:** org.office.vis@gmail.com

**NIF:** 514849525

**Número de Controlo Veterinário:** PT N2353 CE



## 3. Composição do Produto

- Perna de porco Duroc (50%) (Origem: UE);
- Sal;
- Açúcar;
- Conservante E252 e E250;
- Corretor de acidez E331(iii);
- Antioxidante: E-301;

**Produzido em Espanha por:** 10.11288/SO

## 4. Características Organoléticas

<b>Coloração</b>	Castanho
<b>Aspeto</b>	Forma oval, com aspeto rugoso
<b>Consistência</b>	Liso, com os elementos bem ligados
<b>Sabor</b>	Sabor a pá de porco, denotando-se o sabor a salgado

## 5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	269 KCAL/ 1122 Kj
Lípidos	15,5 gr
Dos quais:	
- Saturados	6,41 gr
Hidratos de Carbono	0,29 gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	0,2 gr
Proteína Total	32 gr
Sal (NaCl)	4,72 gr

## 6. Condições de Conservação

Em caso de inteira a pá, conservar em local seco e arejado com uma temperatura máxima de 18°C a 20°C

## 7. Embalagem

Códigos de Produtos	701
Embalagem	Saco plástico próprio para a Indústria alimentar
Acondicionamento	Embalamento a vácuo
Unidades / Caixa	1 unidades
Peso Médio / Unidade	7,500 Kg
Peso Médio / Caixa	7,500 Kg
Código EAN 13	2900701000000 2700701000000
Embalagem Secundária	Distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas

## 8. Condições de distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada, em ambiente refrigerado  $-1^{\circ}\text{C} < T < 6^{\circ}\text{C}$

(Referência: Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho)

## 9. Análises Laboratoriais ao Produto

Análises Microbiológicas	
Parâmetros	Valores Máximos / Valor de Referência
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
Pesquisa de <i>Listeria Monocytogenes</i>	Ausência em 25 g
Contagem de <i>E.Coli</i>	$\leq 100$ ufc/g
Pesquisa de <i>Staphylococcus.aureus</i>	$\leq 100$ ufc/g

Análises Químicas	
Parâmetros	Valores Máximos / Valor de Referência
Nitritos (Nitrito de Sódio)	Máx. 50 mg (NaNO <sub>2</sub> ) / Kg
Nitratos (Nitrato de Potássio)	Máx. 250 mg (KNO <sub>3</sub> ) / Kg
Fosfatos	Máx. 3 mg/Kg

## 10. Uso Pretendido do Produto

Consumir a uma temperatura superior a 15°C para apreciar todo o seu sabor e aroma.

## 11. Alergénios

Alergénios	Sim	Não
Glúten		x
Crustáceos		x
Ovos		x
Peixe		x
Amendoins		x
Soja		x
Leite (Lactose)		x
Frutos de Casca Rija		x
Aipo		x
Mostarda		x
Sésamo		x
Sulfitos		x
Tremoços		x
Moluscos		x

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

Este produto não apresenta nenhum ingrediente que contenha Organismos Geneticamente Modificados (OGM's), nem foi tratado com radiação ionizante ou processos similares.

## 13. Instruções do Rótulo

- Identificação e contacto da empresa;
- Identificação do produto e seu respetivo lote;
- Ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Uso pretendido do produto;
- Data de validade e data de embalagem;
- Peso Líquido;
- Condições de conservação;
- Marca de Salubridade;



I9Lafões, Unipessoal, LDA

- Origem;
- Código de Barras.

## Ficha Técnica Presunto Grande Reserva

### 14. Data de Validade

Fresco: Consumir até 18 meses a partir da data de produção.

### 15. Legislação

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

Responsável HACCP: Carla Rodrigues

Email: [qualidade@voelisa.com](mailto:qualidade@voelisa.com)