

1. Identificação do Produto

Toucinho Ibérico em Sal: Toucinho de porco ibérico em sal, secado em temperatura e humidade controlada.

Códigos Internos do Produto:

804 – Toucinho Ibérico em Sal (200 gr)

957 – Toucinho Ibérico em Sal Fatia

925 - Toucinho Ibérico em Sal Bruto



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

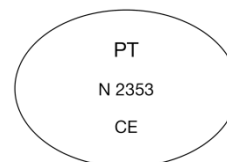
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Número de Controlo Veterinário: PT N2353 CE



3. Composição do Produto

- Toucinho TP porco ibérico (100%) (Origem: UE);
- Sal;
- Cloreto de Sódio;
- Açúcares;
- Conservantes E250, E252;
- Antioxidantes E301, E331.

4. Características Organoléticas

Coloração	Vermelha e Branco creme
Aspeto	Forma retangular, com aspeto liso
Consistência	Liso, com elementos bem ligados
Sabor	Sabor a carne salgada

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	715 KCAL/ 2949 Kj
Lípidos	71 gr
Dos quais:	
- Saturados	32 gr
Hidratos de Carbono	8,2 gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	< 0,50 (LQ)gr
Proteína Total	10 gr
Fibras Alimentares	< 0,10 (LQ)gr
Sódio	0,93 gr
Sal (NaCl)	2,33 gr

LQ: Limite de Quantificação

6. Condições de Conservação

O produto deve estar conservado em local refrigerado com temperaturas entre os 0°C e os 5°C.

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

7. Embalagem

Códigos do Produto	804	957	925
Embalagem	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar
Acondicionamento	Embalado a vácuo	Embalado a vácuo	Embalado a vácuo
Unidades / Caixa	22 unidades	20 unidades	2 unidades
Peso Médio / Unidades	0,200 Kg	0,250 Kg	1,500 Kg
Peso Médio / Caixa	4,400 Kg	5,000 Kg	3,000 Kg
Código EAN 13	5600734706640	2900957000000 (peso Kg) 2700957000000 (preço Kg)	2900925000000 (peso Kg) 2700925000000 (preço Kg)
Embalagem Secundária	Distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas	Distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas	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°C <T< 6°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>	<= 100 ufc/g

Análises Químicas	
Parâmetros	Valores Máximos / Valor de Referência
Nitritos (Nitrito de Sódio)	Máx. 100 mg (NaNO ₂) / Kg
Nitratos (Nitrato de Potássio)	Máx. 250 mg (KNO ₃) / Kg
Fosfatos	Máx. 5 g/Kg

10. Uso Pretendido do Produto

Produto pronto para consumo. Pode ser usado em salteados, refogados ou consumido fatiado. Produto passível para ser consumido pela população geral, executando os casos de indivíduos alérgicos aos alergénios apresentados.

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;
- Origem;
- Código de Barras.

14. Data de Validade

Fresco: Consumir até 180 dias a partir da data de produção.

15. Data de Validade

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