

1. Identificação do Produto

Salpicão do Cachaço: Enchido a base de cachaço de porco (pedaço inteiro), temperado com condimentos e especiarias. É submetido a um processo de maturação durante vários dias, sendo depois cheia em tripa natural de porco, previamente lavada. O passo final é a secagem muito lentamente em estufa de lenha de azinho (o que lhe confere um sabor e aroma característicos) e finalmente é colocada no secadeiro para finalizar o processo de cura.

Códigos Internos do Produto:

812 – Salpicão do Cachaço 1/1 (280 gr)

912 - Salpicão do Cachaço 1/2

924 - Salpicão do Cachaço 1/1



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

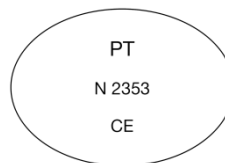
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Número de Controlo Veterinário: PT N2353 CE



3. Composição do Produto

- Carne de porco (100%) (Origem: UE);
- Vinho;
- Alho;
- Sal;
- Emulsionantes E450(ii), E451(i);
- Cloreto de Sódio;
- Antioxidante E301, E331;
- Açúcares;
- Fibras vegetais;
- Óleo de girassol;
- Conservante E250;
- Especiarias (Piri Piri 0,01%)
- Invólucro: Tripa natural de porco.

4. Caraterísticas Organoléticas

Coloração	Acastanhada
Aspeto	Aspeto redondo e liso
Consistência	Lisa, com elementos bem ligados
Sabor	Sabor a enchido tradicional

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	315 KCAL/1308 Kj
Lípidos	24 gr
Dos quais:	
- Saturados	13 gr
Hidratos de Carbono	0,72 gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	0,49 gr
Proteína Total	24 gr
Fibras Alimentares	< 0,1(LQ) gr
Sódio	0,96 gr
Sal (NaCl)	2,2 gr

6. Condições de Conservação

O produto deve estar conservado em local seco e fresco, com uma temperatura máxima entre os 18°C e os 20°C.

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

7. Embalagem

Códigos de Produto	812	912	924
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 atmosfera controlada (N2CO2)	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)
Unidades / Caixa	12 unidades	5 unidades	12 unidades
Peso Médio / Unidades	0,280 Kg	0,560 Kg	0,280 Kg
Peso Médio / Caixa	3,360 Kg	2,800 Kg	3,360 Kg
Código EAN 13	5600734706435	2900912000000 (peso Kg) 2700912000000 (preço Kg)	2900924000000 (peso Kg) 2700924000000 (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 $-1^{\circ}\text{C} < T < 6^{\circ}\text{C}$
(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>	≤ 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

Pronto para consumir cru. Produto para grelhar, cozer, fritar ou para utilizar em pratos culinários. 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. 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