

1. Identificação do Produto

Salpicão do Lombo: Enchido a base de lombo 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:

813 – Salpicão Lombo 1/1 280 gr

911 – Salpicão Lombo 1/2

923 – Salpicão Lombo 1/1



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

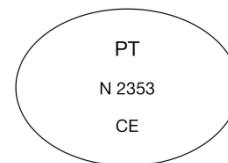
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Número de Controlo Veterinário: PT N2353 CE



3. Composição do Produto

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

4. Características 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 | 162 KCAL/ 685 Kj |
| Lípidos | 3,65 gr |
| Dos quais: | |
| - Saturados | 1,91 gr |
| Hidratos de Carbono | < 0,50 (LQ) gr |
| Dos quais: | |
| - Açúcares Totais | < 0,50 (LQ) gr |
| Proteína Total | 32 gr |
| Fibras Alimentares | < 0,10 (LQ) gr |
| Sódio | 0,71 gr |
| Sal (NaCl) | 1,78 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

| Código do Produto | 813 | 911 | 923 |
|-----------------------------|--|--|--|
| 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 / Unidade | 0,280 Kg | 0,560 kg | 0,280 kg |
| Peso Médio / Caixa | 3,360 Kg | 2,800 Kg | 3,360 Kg |
| Código EAN 13 | 5600734706626 | 2900911000000 (peso Kg) 2700911000000 (preço Kg) | 2900923000000 (peso Kg) 2700923000000 (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 pra 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