

1. Identificação do Produto

Petisco Pezinhos: Chispe de porco cozido, posteriormente cortado aos pedaços e temperado com azeite, vinagre e alho.

Códigos Internos do Produto:

819 – Petisco Pezinho



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

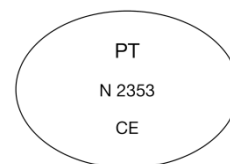
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, N° 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Número de Controlo Veterinário: PT N2353 CE



3. Composição do Produto

- Chispe de porco (100%) (Origem: UE);
- Vinagre;
- Alho;
- Sal;
- Azeite;
- Salsa.

4. Características Organoléticas

Coloração	Branco creme e dourado do azeite
Aspeto	Forma retangular com aspeto pouco rugoso
Consistência	Com pedaços, com os elementos soltos
Sabor	Sabor a chispe de porco em azeite e vinagre

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	265 KCAL/ 1101 Kj
Lípidos	19 gr
Dos quais:	
- Saturados	5 gr
Hidratos de Carbono	3,76 gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	<0,50(LQ) gr
Proteína Total	20 gr
Fibras Alimentares	<0,10(LQ) gr
Sódio	0,52 gr
Sal (NaCl)	1,30 gr

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	819
Embalagem	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar
Acondicionamento	Embalado a vácuo
Unidades / Caixa	9 unidades
Peso Médio / Unidades	0,400 Kg
Peso Médio / Caixa	3,600 Kg
Código EAN 13	5600734706145
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°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 consumir cru. 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;

I9Lafões, Unipessoal, LDA

- 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