

## 1. Identificação do Produto

**Entremeada em Sal:** Entremeada de porco ibérico curado naturalmente em sal e posteriormente colocado no secadeiro para finalizar o processo de cura

**Códigos Internos dos Produtos:**

820 - Entremeada em Sal Fatia (270gr)

934 – Entremeada em Sal Fatia



## 2. Identificação da Empresa

**Empresa:** I9Lafões, Unipessoal, LDA

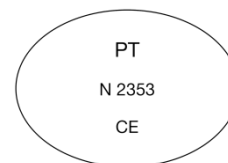
**Morada:** Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses  
3515-840 Viseu

**Telefone:** 932699470

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

**NIF:** 514849525

**Número de Controlo Veterinário:** PT N 2353 CE



## 3. Composição do Produto

- Entremeada de porco (100%) (Origem: UE);
- Sal;
- Cloreto de Sódio;
- Açúcar;
- Antioxidantes E331, E301;
- Conservante E252, E250.

## 4. Características Organoléticas

<b>Coloração</b>	Vermelha e Branco creme
<b>Aspeto</b>	Forma retangular, com aspeto liso
<b>Consistência</b>	Consistência firme, com elementos bem ligados
<b>Sabor</b>	Sabor a carne salgada

## 5. Declaração Nutricional

<b>Declaração Nutricional Média por 100 g:</b>	
<b>Valor Energético</b>	454 KCAL/ 1887 Kj
<b>Lípidos</b>	34 gr
<b>Dos quais:</b>	
<b>- Saturados</b>	11 gr
<b>Hidratos de Carbono</b>	15 gr
<b>Dos Quais:</b>	
<b>- Açúcares Totais</b>	< 0,50 (LQ) gr
<b>Fibras Alimentares</b>	23 gr
<b>Proteína Total</b>	< 0,10 (LQ) gr
<b>Sódio</b>	1,80 gr
<b>Sal (NaCl)</b>	4,50 gr

LQ: Limite de Quantificação

## 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

<b>Códigos do Produto</b>	<b>820</b>	<b>934</b>
<b>Embalagem</b>	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar
<b>Acondicionamento</b>	Embalado a vácuo	Embalado a vácuo
<b>Unidades / Caixa</b>	20 unidades	20 unidades
<b>Peso Médio / Unidade</b>	0,270 Kg	0,270 Kg
<b>Peso Médio / Caixa</b>	4,050 Kg	5,400 Kg
<b>Código EAN 13</b>	5600734706619	2900934000000 (peso Kg) 2700934000000 (preço Kg)
<b>Embalagem Secundária</b>	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 <sub>2</sub> ) / Kg
Nitratos (Nitrato de Potássio)	Máx. 250 mg (KNO <sub>3</sub> ) / Kg
Fosfatos	Máx. 5 g/Kg

## 10. Uso Pretendido do Produto

Produto pronto para consumo. Pode ser usado em salteados, refugados ou consumido fatiado. Produto passível para ser consumido pela população geral.

## 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](mailto:qualidade@voelisa.com)