

## 1. Identificação do Produto

**Farinheira da Casa:** Enchido a base de carne de porco triturada e misturada com farinha, aditivos, condimentos e especiarias. A massa resultante é cheia em tripa natural de porco, previamente lavada. O passo final é a secagem primeiramente em estufa elétrica, colocada posteriormente 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:

838 – Farinheira da Casa 1/1 (200gr)

913 – Farinheira da Casa 1/3

951 – Farinheira da Casa 1/1



## 2. Identificação da Empresa

**Empresa:** I9Lafões, Unipessoal, LDA

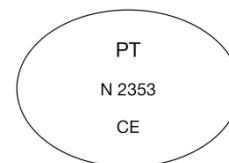
**Morada:** Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses  
3515-840 Viseu

**Telefone:** 932699470

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

**NIF:** 514849525

**Número de Controlo Veterinário:** PT N2353 CE



## 3. Composição do Produto

- Gordura de porco (Origem: UE) (100%);
- Farinha de Trigo (30%);
- Sal;
- Especiarias;
- Massa de Alho;
- Fibras vegetais;
- Óleo de girassol;
- Nitrito de Sódio E250;
- Corretor de Acidez E500ii;
- Açúcares Redutores;
- Invólucro: Tripa natural de porco.

## 4. Características Organoléticas

<b>Coloração</b>	Castanho-Dourado
<b>Aspeto</b>	Forma de ferradura cilíndrica, com aspeto rugoso
<b>Consistência</b>	Pastosa, com elementos bem ligados
<b>Sabor</b>	Odor e sabor a fumado e especiarias

## 5. Declaração Nutricional

<b>Declaração Nutricional Média por 100 g:</b>	
<b>Valor Energético</b>	396 KCAL/ 1649 Kj
<b>Lípidos</b>	25 gr
<b>Dos quais:</b>	
<b>- Saturados</b>	9,0 gr
<b>Hidratos de Carbono</b>	2,5 gr
<b>Dos quais:</b>	
<b>- Açúcares Totais</b>	2,48 gr
<b>Proteína Total</b>	17 gr
<b>Fibras Alimentares</b>	0,56 gr
<b>Sódio</b>	0,16 gr
<b>Sal (NaCl)</b>	0,41 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

<b>Código do produto</b>	<b>838</b>	<b>913</b>	<b>951</b>
<b>Embalagem</b>	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar
<b>Acondicionamento</b>	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)
<b>Unidades / Caixa</b>	16 unidades	7 unidades	16 unidades
<b>Peso Médio / Unidades</b>	0,200 Kg	0,640 Kg	0,200 Kg
<b>Peso Médio / Caixa</b>	3,200 Kg	4,480 Kg	3,200 Kg
<b>Código EAN 13</b>	5600734706220	2900913000000 (peso Kg) 2700913000000 (preço Kg)	2900951000000 (peso Kg) 2700951000000 (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	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>	$\leq 100$ 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

Não deve ser consumido cru. Produto para grelhar, cozer, fritar ou para utilizar em pratos culinários. Sujeitar produto a tratamento térmico, garantindo que durante o processamento o produto atinge a temperatura de 75°C. 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 120 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)