

1. Identificação do Produto

Barriga Forno de Lenha: Barriga de porco temperada com condimentos e vinho, ficando em maturação durante uns dias. Posteriormente é pendurada para a secagem primeiramente em estufa elétrica e depois 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:

840 - Barriga Forno de Lenha Fatia (200gr)

932 – Barriga Forno de Lenha Fatia



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

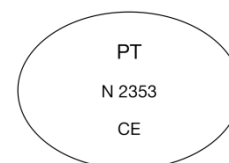
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

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);
- Vinho;
- Massa de alho;
- Sal;
- Antioxidantes E301, E331;
- Emulsionantes E451(i), E450(ii)
- Cloreto de Sódio;
- Açúcares;
- Fibras Vegetais;
- Óleo de girassol;
- Conservantes E250;
- Especiarias (Piri piri 0,02%)

4. Características Organoléticas

Coloração	Vermelha e Branco creme
Aspeto	Forma retangular com aspeto liso
Consistência	Consistência firme, com os elementos bem ligados
Sabor	Odor e sabor a fumado e especiarias

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	257 KCAL/ 1072 Kj
Lípidos	16 gr
Dos quais:	
- Saturados	5,4 gr
Hidratos de Carbono	2,28 gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	< 0,50 (LQ)gr
Proteína Total	27 gr
Fibras Alimentares	< 0,10 (LQ)gr
Sódio	1,21 gr
Sal (NaCl)	3,03 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

Código do Produto	840	932
Embalagem	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar
Acondicionamento	Embalamento a Vácuo	Embalamento a Vácuo
Unidades / Caixa	25 unidades	22 unidades
Peso Médio / Unidade	0,200 Kg	0,270 Kg
Peso Médio / Caixa	5,000 Kg	6,0 Kg
Código EAN 13	5600734706657	2900932000000 (peso Kg) 2700932000000 (preço Kg)
Embalagem Secundária	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 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 consumo. Pode ser usado em salteados, refogados ou consumido fatiado. Produto passível para ser consumido pela população geral, executando os casos de indivíduos alérgicos aos alérgenos 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