

1. Identificação do Produto

Alheira de Castanha: Enchido a base de carne aves e porco triturada e misturada com pão, aditivos, condimentos e especiarias, contendo castanha aos pedaços no seu interior. 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:

860 – Alheira de Castanha 1/1 (200 gr)

969 – Alheira de Castanha 1/4

991 – Alheira de Castanha 1/1



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

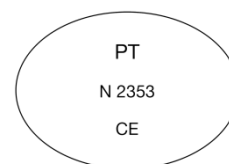
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Número de Controlo Veterinário: PT N 2353 CE



3. Composição do Produto

- Carne de porco (73%) (Origem: UE);
- Carne de Aves (27%) (Origem: UE);
- Pão de trigo (Farinha de Trigo, enzimas, ácido ascórbico E300, Sal, Leveduras, Água 20%);
- Castanha aos pedaços (14%);
- Alho;
- Azeite;
- Salsa;
- Sal;
- Especiarias (Piri Piri 0,04%);
- Fibras vegetais;
- Óleo de girassol;
- Conservante E250;
- Corretor de acidez E500ii;
- Açúcares redutores;
- Invólucro: Tripa natural de porco.

4. Características Organoléticas

Coloração	Coloração castanho-dourado
Aspeto	Forma de ferradura cilíndrica com aspeto pouco rugoso
Consistência	Pastosa, com elementos bem ligados
Sabor	Odor e sabor a fumado e a castanha

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	293 KCAL/ 1222 Kj
Lípidos	18 gr
Dos quais:	
-Saturados	5,7 gr
Hidratos de Carbono	11 gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	0,75 gr
Proteína Total	20 gr
Fibras Alimentares	3,41 gr
Sódio	0,53 gr
Sal (NaCl)	1,32 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	860	969	991
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	16 unidades	6 unidades	16 unidades
Peso Médio / Unidade	0,200 Kg	0,800 Kg	0,210 Kg
Peso Médio / Caixa	3,200 Kg	4,800 Kg	3,360 Kg
Código EAN 13	5600734706923	2900969000000 (peso Kg) 2700969000000 (preço Kg)	2900991000000 (peso Kg) 2700991000000 (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

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