

FICHA TÉCNICA

SALSICHÃO DE PORCO IBÉRICO

1. Identificação do Produto

Salsichão de Porco Ibérico: Enchido a base de carne de porco ibérico, curado naturalmente com um cura mínima de 70 dias.



2. Composição do Produto

- Carne de porco ibérico;
- Sal;
- Dextrina;
- Dextrose;
- Açúcar;
- Emulsionantes P205; E450(i); E450(iii), E452(ii), E452(ii);
- Antioxidantes E301, E331(iii);
- Especiarias;
- Conservante E250, E252;
- Potenciador de sabor E627, E631;
- Corante E120;
- Pimenta Preta;
- Invólucro: Tripa de porco.



Produzido em Espanha por: 10.15390/SG

3. Declaração Nutricional

Informação Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	213 KCAL/ 886 KJ
Lípidos	16 %
Ácidos Gordos Saturados	5,40%
Hidratos de Carbono	<0,50(LQ)%
Açúcares Totais	<0,26(LQ)%
Proteína Total	18 %
Fibras Alimentares	<10(LQ)%
Sódio	0,47%
Sal (NaCl)	1,17%

LQ: Limite de Quantificação

5. Uso Pretendido do Produto

Consumir cru, grelhado ou cozido. Produto pra grelhar, cozer, fritar ou para utilizar em pratos culinários. Produto passível para ser consumido pela população geral.

4. Condições de Conservação

O produto deve estar conservado em local seco e fresco, com uma temperatura máxima entre os 18 °C aos 20°C.

(Referência: Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de julho).

6. Alergénios

