



I9Lafões Unipessoal, LDA

Ficha Técnica

Hamburgão 200gr.

1. Identificação do Produto

Hamburgão: Elaborado de carne picada de vitela e porco com mistura de pão ralado e aditivos alimentares. A massa resultante é dividida em pequenas porções de 200 gramas e posteriormente prensada, formando um hambúrguer redondo de 18cm de diâmetro com película alimentar transparente em ambos os lados.

Código interno do Produto: 500

2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

Morada: Av. Tenente Coronel Silva Simões, N°216

Abraveses

3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525



3. Composição do Produto

- Carne de Vitela (50%) Origem: UE;
- Carne de Porco (50%) Origem: UE;
- Pão Ralado;
- Burger Meat (Conservante: E-221, Antioxidante: E-301 e E-331 e corante: E-120);
- Carnicolor N°1 Color Natural (Conservante: E-224 e Antioxidantes: E-301 e E-331 e corante: E-120);
- Água;

4. Condições de conservação

Após a produção do produto, colocar em tabuleiro próprio para exposição ao público refrigerada, em zona individualizada, com temperaturas controladas entre os 2°C e os +4°C.

(Referência: Decreto-Lei nº147/2006 de 31 de julho)

5. Condições de preparação

A preparação do produto deverá ser feita em ambiente condicionado, em cima de superfície previamente higienizada e o operador deverá usar luvas e respeitar todas as condições higiénicas referentes ao vestuário, calçado, touca e todas as condições de controlo HACCP instituído.

6. Embalagem

Cumprir os requisitos, de acordo com a legislação em vigor.

7. Condições de Distribuição

Quando feita ao domicílio o transporte é realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada, em ambiente refrigerado. Decreto-Lei nº207/2008-Anexo temperaturas de distribuição, conservação e exposição de carnes e seus produtos.

Responsabilidade do cliente quando adquirido em loja pelo próprio, recomendando que o transporte seja feito em sacos isotérmicos.

8. Análises Laboratoriais do Produto

Ensaio	Método	Limite
Contagem de <i>Eshcherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	Reg. (CE) nº1441/2007
Contagem de <i>Estafilococos coagulase+</i>	ISO 6888-1:2021	_____
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	Ausência
Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	ISO 6579-1:2017+ A1:2020	Ausência

- Controlo Microbiológico interno a cargo do Laboratório BR Análises ambientais e Alimentares, LDA- IPAC Acreditação

9. Uso Pretendido do Produto

Não pode ser consumido cru. Produto para grelhar ou fritar.

Sujeitar o produto a tratamento térmico, garantindo que durante o processamento o produto atinge a temperatura de 82°C. Produto passível para ser consumido pela população em geral, excetuando os indivíduos alérgicos aos alergénios apresentados.

10. Alergénios

Contém **Soja, Sulfitos e Glúten.**

11. Presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGM'S)

Este produto não apresenta nenhum ingrediente que contenha organismos geneticamente modificados.

12. Validade

Fresco: Pode ser consumido até 3 dias após a data de produção.

13. Legislação

O processo de elaboração cumpre claramente os requisitos exigidos pelas diretivas e Regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.

Responsável HACCP: Catarina Simão

Email: qualidade@omeutalho.com