



I9Lafões Unipessoal, LDA

## Ficha Técnica

### Almôndegas mistas

#### 1. Identificação do Produto

Almôndegas mistas: 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 50 gramas, formando uma pequena bola.

Código interno do Produto: 532

#### 2. Identificação da Empresa

**Empresa:** I9Lafões, Unipessoal, LDA

**Morada:** Av. Tenente Coronel Silva Simões, Nº216

Abraveses

3515-840 Viseu

**Telefone:** 932699470

**Email:** [org.office.vis@gmail.com](mailto: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 (Conservantes: E-221, Antioxidantes: E-301 e E-331 e corante: E-120)
- Carnicolor Nº1 Color Natural (Conservantes: 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 com a legislação em vigor.

## 7. Condições de Distribuição

Quando entrega 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	Limites
Contagem <i>Eshcherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001	Reg. (CE) nº 1441/2007
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 estufar/ refogar ou fritar.

Sujeitar o produto a tratamento térmico, garantindo que durante o processamento o produto atinge a temperatura de 82°C durante pelo menos 5 minutos. Produto passível para ser consumido pela população em geral, excetuando os indivíduos alérgicos aos alérgenos 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](mailto:qualidade@omeutalho.com)