

1. Identificação do Produto

Presunto Ibérico Eresma Unid. (7,5Kg): Presunto selecionado de porco ibérico, com uma cura mínima de 24 meses. Quantidade ideal de gordura periférica e infiltrada. Inteira tipo serrano (corte em “V” com pata) e pele chamuscada.



Códigos Internos do Produto:

728 – Presunto Ibérico Eresma Unid. (7,5Kg)

2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

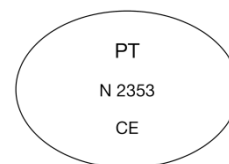
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Número de Controlo Veterinário: PT N2353 CE



3. Composição do Produto

- Perna de porco ibérico (100%) (Origem: UE);
- Sal;
- Açúcar;
- Conservante E252 e E250;
- Corretor de acidez E331(iii);
- Antioxidante: E-301.

Produzido em Espanha por: 10.11288/SO

4. Caraterísticas Organoléticas

Coloração	Castanho
Aspeto	Forma oval, com aspeto rugoso
Consistência	Lisa, com elementos bem ligados
Sabor	Sabor a pá de porco, denotando-se o sabor a salgado

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	307 KCAL/ 1277 Kj
Lípidos	20,2 gr
Dos quais:	
- Saturados	7,42 gr
Hidratos de Carbono	1,16 gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	0,1 gr
Proteína Total	30 gr
Sal (NaCl)	4,81 gr

6. Condições de Conservação

Em caso de inteira a pá, conservar em local seco e arejado com uma temperatura máxima de 18°C a 20°C

7. Embalagem

Códigos de Produtos	728
Embalagem	Saco plástico próprio para a Indústria alimentar
Acondicionamento	Embalado a vácuo
Unidades / Caixa	1 unidades
Peso Médio / Unidade	7,500 Kg
Peso Médio / Caixa	7,500 Kg
Código EAN 13	2900728000000 2700728000000
Embalagem Secundária	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
Pesquisa de <i>Staphylococcus.aureus</i>	<= 100 ufc/g

Análises Químicas	
Parâmetros	Valores Máximos / Valor de Referência
Nitritos (Nitrito de Sódio)	Máx. 50 mg (NaNO ₂) / Kg
Nitratos (Nitrato de Potássio)	Máx. 250 mg (KNO ₃) / Kg
Fosfatos	Máx. 3 mg/Kg

10. Uso Pretendido do Produto

Consumir a uma temperatura superior a 15°C para apreciar todo o seu sabor e aroma.

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 18 meses 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