

1. Identificação do Produto

Barriga de Ibérico em Sal: Barriga de porco ibérico curado naturalmente em sal e posteriormente colocado no secadeiro para finalizar o processo de cura.

Códigos Internos do Produto:

898 - Barriga de Ibérico em Sal Fatia (250gr)

930 – Barriga de Ibérico em Sal Fatia

962 – Barriga de Ibérico em Sal Tiras

994 - Barriga de Ibérico em Sal Bruta



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

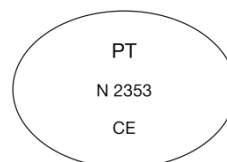
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Marca de Controlo Veterinário: PT N 2353/CE



3. Composição do Produto

- Barriga ibérica (100%) (Origem: UE);
- Sal;
- Cloreto de Sódio;
- Açúcar;
- Conservantes E-252, E250;
- Antioxidantes E331, E301.

4. Características Organoléticas

Coloração	Vermelha e Branco creme
Aspeto	Forma retangular, com aspeto liso
Consistência	Consistência firme, com elementos bem ligados
Sabor	Sabor a carne salgada

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	528 KCAL/ 2180 Kj
Lípidos	50 gr
Dos quais:	
- Saturados	17 gr
Hidratos de Carbono	< 0,50 (LQ) gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	<0,50 (LQ) gr
Proteína Total	20 gr
Fibras Alimentares	<0,10 (LQ) gr
Sódio	1,79 gr
Sal (NaCl)	4,48 gr

LQ: Limite de Quantificação

6. Condições de Conservação

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

(Referência: Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho)

7. Embalagem

Código do Produto	898	930	962	994
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	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar
Acondicionamento	Embalado a vácuo	Embalado a vácuo	Embalado a vácuo	Embalado a vácuo
Unidades / Caixa	20 unidades	20 unidades	8 unidades	2 unidades
Peso Médio / Unidade	0,250 Kg	0,280 Kg	0, 600 Kg	1,500 Kg
Peso Médio / Caixa	5,000 Kg	5,6 Kg	4,800 kg	3,000 kg
Código EAN 13	5600734706602	2900930000000 (peso Kg) 2700930000000 (preço Kg)	2900962000000 (peso Kg) 2700962000000 (preço Kg)	2900994000000 (peso Kg) 2700994000000 (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	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

Produto pronto para consumo. Pode ser usado em salteados, refogados ou consumido fatiado. Produto passível para ser consumido pela população geral.

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 180 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