

## Bacon Extra / Toucinho Fumado

### Composição

Entremeada de Suíno com Courato, sem Osso (retirado um a um) e com a dimensão de cada peça com aproximadamente 50cm de comprimento e 20 cm de largura. Este Produto é tratado por Salmoura e submetido a Tratamento Térmico com aplicação de Fumo.

### Ingredientes

Entremeada de Suíno, Água, Sal Refinado, Dextrose, Emulsionante (E451), Antioxidante (E316), Conservantes (E250, E252), Intensificadores de Sabor (E621, E627, E631), Aromas (**SOJA, LACTOSE e GLÚTEN**) e Aroma de Fumo.

### Alergénios

Sim

Não

Ver Campo de Ingredientes.

Pode conter vestígios de **SULFITOS**.

### Características

Produto com Cor característica de Cura, Sabor e Aroma característico, Textura e Aspecto firme e uniforme.

### Condições de Conservação

Conservar em Local Seco e Fresco

### Condições de Distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada  
Ambiente Refrigerado - 0°C ≤ T ≤ 5°C

### Data de Validade

120 Dias

Em agrupamento de lotes – Validade atribuída a partir do lote de produção mais antigo

### Controlo Analítico

#### Químico

Fosfatos Adicionados (Exp. em P2O5) (ISO 2294) ..... ≤ 5 g/kg  
Nitritos (Exp. em NaNO2) (NP 1846:2006) ..... ≤ 100 mg/kg  
Nitratos (Exp. em NaNO3) (NP 1847-1:2009) ..... ≤ 250 mg/kg

#### Microbiológico

Pesquisa de Salmonella (ISO 6579:2002) ..... Ausência em 25 g  
Pesquisa de Listeria Monocytogenes (ISO 11290-1) ..... Ausência em 25 g  
Contagem de Escherichia Coli (ISO 16649-2:2001) ..... ≤ 1\*10<sup>4</sup>/g  
Contagem de Staphylococcus Coagulase Positiva (ISO 6888-1:1999) ..... ≤ 1\*10<sup>6</sup>/g  
Pesquisa de Esporos Clostrídios Sulfito Redutores (NP2262:1986)..... Ausência em 0,01 g

Controlo laboratorial: De acordo com o Mapa de Análises (Mod.072/S).

### Utilização Prevista

- Destina-se aos consumidores em geral, excepto pessoas alérgicas a algum tipo de ingrediente utilizado.
- Produto normalmente consumido sem processamento térmico posterior.
- Produto normalmente destinado ao processo de corte antes do seu consumo.
- Evitar a exposição excessiva da superfície de corte do produto à luz intensa, com o objectivo de impedir alterações físico-químicas.

#### Grupo de Utilizadores

Retalhistas  
Armazenistas  
Grandes Superfícies  
Canal Horeca

### Instruções do Rótulo

- Identificação da Empresa, Morada e Contacto;
- Identificação do Produto e Lote;
- Ingredientes e Alergénios;
- Declaração Nutricional;
- Data de Validade;
- Peso Líquido;
- Condições de Conservação;
- Marca de Salubridade.



### Embalagem

Porção	KG		Kg	Acondicionamento/ Código de Barras
Inteiro	≈ 3,500	4	≈ 14,000	Vácuo / 2916490
Metades	≈ 1,800	5	≈ 9,000	Vácuo / 2904717
Quartos	≈ 0,980	6	≈ 5,880	Vácuo / 2922163
Fatias	≈ 0,250	24	≈ 6,000	Vácuo / 2916495

Os pesos apresentados são aproximados e podem sofrer alterações.

### Lote: DDMMAA ii 9

DD – Dia MM – Mês AA – Ano

ii – N.º Interno que pode possuir um ou dois dígitos

9 – Agrupamento de diversos lotes de produção

### Informação Regulamentar

O Processo de Fabrico cumpre com os requisitos exigidos pelas directivas e regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.

Os produtos não procedem de OGM de acordo com os Regulamentos CE N.º 1829/2003 e N.º 1830/2003, não incluem produtos tratados com Radiação Ionizante e não são sujeitos a radiação durante o seu processo de produção.

A embalagem cumpre com a legislação em vigor relativa à compatibilidade com os Géneros Alimentícios.

A rotulagem cumpre com o Regulamento (EU) N.º 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Imagem do Produto	Declaração Nutricional Por 100g	
	<b>Valor Energético</b>	997 KJ / 240 Kcal
	<b>Lípidos</b>	19,2 g
	dos quais saturados	8,4 g
	<b>Hidratos de Carbono</b>	0,1 g
	dos quais açúcares	0,1 g
	<b>Fibras</b>	0,3 g
	<b>Proteínas</b>	17,0 g
<b>Sal</b>	3,9 g	