

## Fiambre da Perna Extra

### Composição

Perna de Suíno desprovida de Ossos, Cartilagens, Tendões, Ligamentos isolados e Coágulos Sanguíneos, tratada por Salmoura, Prensada e submetida a Tratamento Térmico. Este produto pode ou não apresentar courato numa das suas superfícies.

### Ingredientes

Perna de Suíno, Água, Dextrose, Sal Refinado, Proteína de **SOJA**, Emulsionantes (E451, E450), Conservante (E250), Antioxidantes (E316, E331), Gelificantes (E407, E508, E516 e Dextrose), Intensificador de Sabor (E621) e Aromas.

### Alergénios

Sim  Não

Ver Campo de Ingredientes.

Pode conter vestígios de **GLÚTEN, LEITE** (Incluindo **LACTOSE**) e **SULFITOS**.

### Características

Formato Piriforme<sup>1</sup> (Grande e Pequeno\*), Formato Rectangular<sup>2</sup> (Inteiro e Metades), todos com courato. Aspecto rosado, textura compacta, superfície levemente húmida e estrutura muscular da carne identificável macroscopicamente no corte. \* (Formato existente também sem Courato).

### Condições de Conservação

Ambiente Refrigerado - 0°C ≤ T ≤ 5°C

### 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) ..... ≤ 150mg/kg\*

\*Quantidade Adicionada

#### Microbiológico

Pesquisa de Salmonella (ISO 6579:2002) ..... Ausência em 25g

Pesquisa de Listeria Monocytogenes (ISO 11290-1) ..... Ausência em 25g

Contagem de Escherichia Coli (ISO 16649-2:2001) ..... ≤ 1\*10<sup>4</sup>/g

Contagem de Microrganismos a 30° C (ISO 4833:2003) ..... ≤ 1\*10<sup>5</sup>/g

Contagem de Enterobacteriaceas (ISO 21528-2:2004) ..... ≤ 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 0,01g

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
Unidade	5,500	2 / 4	11,000 / 22,000	Vácuo / 2973834
Unidade	3,500	4	14,000	Vácuo / 2912779
Unidade (Inteiro)	5,500	2 / 4	11,000 / 22,000	Vácuo / 2980321
Unidade (Metades)	2,700	3	8,100	Vácuo / 2922141

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 – Em caso de 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 1829/2003 e N 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 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

#### Imagem do Produto



#### Declaração Nutricional Por 100g

Valor Energético	371 KJ / 88 Kcal
<b>Lípidos</b>	1,0 g
dos quais saturados	0,5 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	2,5 g
dos quais açúcares	0,1 g
<b>Fibras</b>	0,3 g
<b>Proteínas</b>	17,0 g
<b>Sal</b>	2,6 g