

Fiambre da Perna

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, Sal Refinado, Proteína de **SOJA**, Proteínas do **LEITE**, Emulsionantes (E451, E450), Açúcar, Gelificantes (E407, E415), Dextrina, Aromas (**SOJA e LACTOSE**), Conservante (E250), Antioxidantes (E301, E331, E300, E316), Intensificadores de Sabor (E621, E627, E631) e Aroma de Fumo.

Alergénios

Sim Não

Ver Campo de Ingredientes.

Pode conter vestígios de **GLÚTEN** e **SULFITOS**.

Características

Formato Piriforme¹ (Grande e Pequeno), Formato Rectangular² (Inteiro e Metades), todos com ou sem courato. Aspecto rosado, textura compacta, superfície levemente húmida e estrutura muscular da carne identificável macroscopicamente no corte.

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*10⁴/g

Contagem de Microrganismos a 30°C (ISO 4833:2003) ≤ 1*10⁵/g

Contagem de Enterobacteriaceas (ISO 21528-2:2004) ≤ 1*10⁴/g

Contagem de Staphylococcus Coagulase Positiva (ISO 6888-1:1999) ≤ 1*10⁴/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 (Grande C/ Couro) ¹	5,500	2 / 4	11,000 / 22,000	Vácuo / 2977156
Unidade (Pequeno C/ Couro) ¹	3,500	4	14,000	Vácuo / 2916500
Unidade (Grande S/ Couro) ¹	5,500	2 / 4	11,000 / 22,000	Vácuo / 2922142
Unidade (Pequeno S/Couro) ¹	3,500	4	14,00	Vácuo / 2922143
Barra (C/ Couro) ²	3,860	4	15,480	Vácuo / 2992575
Barra (S/Couro) ²	3,860	4	15,480	Vácuo / 2922144
Metades (C/Couro) ²	2,500	3	7,500	Vácuo / 2921474
Metades (S/Couro) ²	2,500	3	7,500	Vácuo / 2980323

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.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
	Valor Energético 299 kJ / 71 kcal
	Lípidos 1,2 g
	dos quais saturados 0,5 g
	Hidratos de Carbono 3,0 g
	dos quais açúcares 0,1 g
	Fibras 0,3 g
	Proteínas 12,1 g
Sal 3,2 g	

Nota: a imagem apresentada, apenas representa um dos formatos.