FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

| Barrancarnes, S.A. | Descrição de Produto Final | IT 5.6.1-33/o |
|--|---|------------------------|
| | | |
| Produto: Presunto Porco Ibérico S/ (| Osso | Código: CPP 083 |
| 1 Descrição do produto: Obtido a pa | artir de Pernil de Porco Ibérico sujeito a cura controlada, cura na | tural e |
| envelhecimento em cave. Depois de o | | curu. C |
| 2. Ingredientes: Pernil de Porco Ibér | ico (97%), Sal e conservantes: Nitrato de potássio e Nitrito de Sód | io (E-252 e E-250). |
| 3.Origem da matéria-prima: U.E. | | |
| 4. Tempo de Cura: Aproximadament | e 24 meses. | |
| 5. Peso Médio: 3 a 5 kg. | | |
| 6. Referências (Normas, Regulamen | tação, C.B.P., Procedimentos, etc.): Sistema de Gestão de Segu | rança Alimentar |
| | lard for Food Safety e Norma IFS Food. Legislação Nacional e Com | * |
| | roma - Intenso, curado, persistente; Textura - untuosidade de gor ra branco/nacarada; Sabor - pouco salgado e ligeiramente acidula | |
| 8. Características Fisico-Quimicas/N | utricional: Parâmetros químicos | |
| Determinação do teor de Nitritos: ma Determinação do teor de Nitratos: ma | Hidratos Carbono:0-3 %Humidade: 30-51 Sódio: 1-4 g xx 100 mg (NaNO2)/kg | ura: 10-30 |
| | rões bacteriológicos dos Alimentos Portugueses | |
| Contagem de E. Coli | _ | |
| Pesquisa de Salmonela spp | | |
| Contagem de Microrganismos a 30°C- Contagem de Bactérias Coliformes a 3 | | |
| 5 | 50 C 1x10 uic/g Ausência em 25 g (em caso de presença ≤ 1,0x10 | 0^1 ufc/g) |
| Bolores e Leveduras | <u> </u> | o Turcing) |
| 10. Parâmetros fisicos - Detector de | e Metais | |
| Férrico: 2mm | | |
| Não férrico: 2,5mm | | |
| Inox: 3,5mm 11. Acondicionamento e Embalagen | Hermético Sob Vácuo X Atmosfer | ra Protectora 🔲 |
| | Outro 🔲 | |
| <u>Material de Embalagem:</u> Embalado a | vácuo e posteriormente em caixa de cartão (325x220x135mm) co | om 1 a 2 unidades. |
| 12. Condições de Armazenamento e | e distribuição: Caixa (325x220x135mm), 10 caixas/camada, 5 cam | adas/palete. |
| Temperatura de conservação: Conse | ervar em local seco e fresco. | |
| 13. Data Limite de Consumo: 180 dia | as | |
| 14. Instruções para utilização do promuito finas e à temperatura ambiento | oduto: Abrir a embalagem 15 minutos antes de consumir. Deve se e. | er consumido às fatias |
| | | |
| 15. Grupo de Risco: Idosos, hiperten | sos, Grávidas e Crianças. | |

Elaborado: ESA Aprovado: RESA Data:15-07 2019

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

| 16. Declaração Nutricional: | Porção por 100 g | Porção por 30 g | % DR (*) |
|-----------------------------|-------------------|-----------------|----------|
| Energia | 1295 kJ- 310 kcal | 389 kJ- 93 kcal | 5% |
| Lípidos | 23 g | 7 g | 10% |
| dos quais: | | | |
| Saturados | 9,9 g | 3,0 g | 15% |
| Hidratos de carbono | 3,0 g | 0,9 g | 0,3% |
| dos quais: | | | |
| Açúcares | <0,5 g | <0,15 g | 0% |
| Fibra | 1,0 g | 0,3 g | 0% |
| Proteínas | 35 g | 11 g | 22% |
| Sal | 5,45 g | 1,64 g | 27% |

Nota: Este produto não contém OGM e Alergénios

Os critérios de aceitação foram baseados na legislação em vigor (Reg. (CE) 1829/2003; Reg. (CE) 1830/2003; Reg. (CE) n° 2073/2005; Reg. (CE) n° 1881/2006 e alterações; Reg. (CE) n° 1441/2007 e alterações; Reg. (CE) n° 1333/2008; Reg. (CE) n° 1169/2011; Reg. (CE) n° 1259/2011;