

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Denominação da classe		Lagartos Porco		Foto
Designação do produto		Congelados: Lagartos Porco (VAC). Frescos: Lagartos Porco (AV).		
Marca / Produtor		Indubeira Indústria Alimentar SA		
Marca de Salubridade		PT B 429 CE		
Peso	Fresco	Variável		
	Congelado	Variável		
Natureza		Animal - Suíno		
Origem		União Europeia (UE)		

CARATERÍSTICAS DO PRODUTO

Descrição		Produto obtido a partir da desmancha da carcaça de porco, retirado entre as costelas e o lombo do porco, sendo apresentado em tiras.
Ingredientes		Não contém ingredientes.
Conservação	Fresco	0-7°C
	Congelado	≤ -18°C
Modo de utilização / Público-alvo		Alimento para consumo após tratamento térmico. A ser consumido pelo público em geral, incluindo grupos vulneráveis como crianças, idosos, enfermos e imunodeficientes
Alergénios / OGM / Tratamento		Não contém alergénios. Não contém OGM. Não sujeito a tratamento por radiação.

CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Regulamento (UE) nº 2073/2005 Regulamento (UE) nº 1441/2007	Parâmetros Microbiológicos		Limites
	Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g		Negativo
	Contagem de <i>Escherichia Coli</i>		≤ 1x10 ² ufc/g
	Contagem de Enterobactérias		≤ 1x10 ³ ufc/g
	Contagem de <i>Listeria Monocytogenes</i>		≤ 1x10 ² ufc/g
	Contagem de <i>Staphylococcus Aureus</i>		≤ 1x10 ² ufc/g
	Contagem de <i>Staphylococcus Coagulase +</i>		≤ 5x10 ³ ufc/g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Regulamento (UE) Nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011	Declaração Nutricional (Por 100 g)		DR (%)*
	Valor Energético (kJ/Kcal)	488,00 / 115,00	6,0%
	Lípidos (g)	2,20	3,1%
	Ácidos Gordos Saturados (g)	0,79	4,0%
	Hidratos de Carbono (g)	<1,00	0,4%
	Açúcares (g)	<0,50	0,6%
	Proteína (g)	23,90	47,8%
	Sal (g)	0,19	3,2%

*Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 Kcal)

ROTULAGEM

Conforme legislação em vigor: Logótipo da empresa, denominação do produto, consumir de preferência antes de, lote, data de congelação, preço (quando aplicável), peso líquido, origem, ingredientes (quando aplicável), identificação de alérgenos (quando aplicável), informação nutricional, condições de conservação, condições de utilização, identificação do produtor (endereço e contactos), número de controlo veterinário, código EAN, símbolo Sociedade Ponto Verde.

Elaborado: Direção QSA

Aprovado: Administração

Data de aprovação: janeiro 2022
Data de revisão: maio 2023

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, EMBALAGEM E TEMPO DE VIDA ÚTIL

Embalagem	Condições de Conservação							
	Produto Fresco (0-7°C)				Produto Congelado (≤ -18°C)			
	Avulso	Vácuo	Cuvete*		Avulso	Vácuo	Cuvete	Saco
Validade	5 dias	NA	NA	NA	NA	730 dias	NA	NA

Vácuo: validade secundária de 48 horas - após abertura da embalagem (frescos) e após abertura e descongelação (congelados). *Atmosfera protetora - 80% O₂; 20% CO₂

Embalagem e Apresentação do Produto (O produto pode ser embalado com marca e/ou especificação de cliente)

Produto	Embalagem ^{*1}		Peso p/caixa	
	Primária	Secundária	Variável	Fixo
Produto Fresco				
Fresco avulso	Bolsa plástica	Grade plástica	X	
Produto Congelado				
Congelado vácuo	Filme plástico (Cuvete vácuo)	Caixa de cartão	X	

^{*1} O material de embalagem plástico e cartão são recicláveis, exceto as grades plásticas que são de retoma - reutilizáveis.

TRANSPORTE

O transporte do produto deve ser feito sob condições de refrigeração, para o produto fresco (0-7°C), e de congelação (≤ -18°C), para produto congelado.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Produto	Dimensões embalagem (cm)			Paletização			Código EAN
	Comprimento	Largura	Altura	Cx/Fiada	Fiada/Paleta	Cx/paleta	
Lagartos Porco [FRESCO AV]	-----	-----	-----	-----	-----	-----	29 10495 PPPPP C
Lagartos Porco [CONG VAC IB]	38,1	25,1	11,2	9	11	99	29 10495 PPPPP C

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Asseguramos o cumprimento da legislação vigente aplicada à atividade, sendo que disponibilizamos listagem atualizada no documento DS06.00 - Listagem da Legislação Vigente Aplicável.