

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 (71%), Água, Emulsionantes (E451, E450), Proteína de porco, Sal Refinado, Açúcar, Gelificantes (E407, E415), Antioxidantes (E301, E300), Conservante (E250), Aromas, Dextrose e Hemoglobina.

Alergénios

Não ☒

Sim ☐

Ver Campo de Ingredientes.

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

Características

Formato Piriforme¹ (Grande e Pequeno*), Formato Rectangular² (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) ≤ 5 g/kg

Nitritos (Exp. em NaNO₂) ≤ 150 mg/kg*

*Quantidade Adicionada

aW ≤ 0.95¹

pH ≤ 6.5²

Microbiológico

Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25 g

Pesquisa de Listeria Monocytogenes Ausência em 25 g

Contagem de Escherichia Coli ≤ 1*10⁴/g

Contagem de Staphylococcus Coagulase

Positiva..... ≤ 1*10² / g

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

¹ – valor de referência

² – média obtida controlo analítico

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
Uso Industrial

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

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