

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Barrancarnes, S.A.	Descrição de Produto Final	IT 5.6.1-28/q
Produto: Copita de Porco Ibérico Bolota Fatiada 80 g		Código: CPP 047
1. Descrição do produto: Obtido a partir do Cachaço de Porco Ibérico Bolota, sujeito a maturação, cura controlada e cura natural. Depois de curado o produto é fatiado.		
2. Ingredientes: Cachaço de Porco Ibérico(94,3%), Sal, Pimentão da Horta, Alho, Pimenta Doce, Dextrose, Lactose (<0,6%), Especiarias, Proteínas de Soja (<0,1%), Proteínas do Leite (<0,04%), Oregãos, Antioxidantes: Ácido Ascórbico (E-300) e Ascorbato de sódio (E-301) e Conservantes: Nitrato de Potássio (E-252) e Nitrito de Sódio (E-250).		
3. Origem da matéria-prima: U.E.		
4. Tempo de Cura: Aproximadamente 3 meses.		
5. Peso líquido: 80 g		
6. Referências (Normas, Regulamentação, C.B.P., Procedimentos, etc.): Sistema de Gestão de Segurança Alimentar HACCP, pela Norma IFS Food. Legislação Nacional e Comunitária em vigor para o sector.		
7. Características Organolépticas: Aroma - forte, curado; Textura - suave, pouco fibrosa, excepcionalmente tenra e succulenta; Aspecto - marmoreado com maior raiado de gordura. Gordura cor rosada a branco/nacarada; Sabor - pouco salgado, persistente.		
8. Características Físico-Químicas/Nutricional: Parâmetros químicos % pH: ≤ 6 unidades pH (20°C) a _w : 0.70-0.92 % Cinza: 3-10 % Cloretos: 2-6 % Gordura: 20-50 % Proteína: 19-43 % Hidratos Carbono: 0-7 % Humidade: 21-40 Sódio: 1-4 g Determinação do teor de Nitritos: max 100 mg (NaNO ₂)/kg Determinação do teor de Nitratos: max 250 mg (NaNO ₃)/kg Cádmio: ≤ 0,05 mg/Kg Chumbo: ≤ 0,1 mg/Kg Dioxinas: ≤ 1,25 pg/gordura Melamina: 2,5 mg/kg		
9. Parâmetros microbiológicos - Padrões bacteriológicos dos Alimentos Portugueses Contagem de E. Coli----- ≤ 1 x 10 ² ufc/g Pesquisa de Salmonela spp. ----- Ausência em 25 g Contagem de Microrganismos a 30 °C----- ≤ 1x10 ⁷ ufc/g Contagem de Bactérias Coliformes a 30°C----- ≤ 1x10 ³ ufc/g Contagem de Listeria Monocytogenes----- Ausência em 25 g (em caso de presença ≤ 1,0x10 ¹ ufc/g) Bolores e Leveduras----- ≤ 1x10 ⁴ ufc/g		
10. Acondicionamento e Embalagem: Hermético <input type="checkbox"/> Sob Vácuo <input checked="" type="checkbox"/> Atmosfera Protectora <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>		
Material de Embalagem: Acondicionado a vácuo com 80 g de peso líquido e posteriormente em caixa de cartão (300x190x110mm) de 15 unidades com total de 1,20 kg.		
11. Condições de Armazenamento e distribuição: Caixa (300x190x110mm), 10 caixas/camada, 8 camadas/paleta. Temperatura de conservação: Conservar em local seco e fresco.		
12. Data Limite de Consumo: 365 dias.		
13. Instruções para utilização do produto: Abrir a embalagem 30 minutos antes de consumir. Deve ser servido cru, à temperatura ambiente.		
14. Grupo de Risco: Idosos, Hipertensos, Grávidas, Crianças, Intolerantes à Lactose e Alérgicos à Proteína do leite e Soja.		

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

15. Declaração Nutricional:	Porção por 100 g	Porção por 30 g	% DR (*)
Energia	1825 kJ- 454 kcal	548 kJ- 136 kcal	6,8%
Lípidos	38 g	11 g	15,7%
dos quais:			
Saturados	17 g	5 g	25%
Hidratos de carbono	3,1 g	0,9 g	0,3%
dos quais:			
Açúcares	0,5 g	0,2 g	0%
Fibra	1,0 g	0,3 g	0%
Proteínas	28 g	8,4 g	17%
Sal	3,98 g	1,19 g	20%
* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)			

Nota: Este produto não contém OGM.

Os critérios de aceitação foram baseados na legislação em vigor (Reg. (CE) 1829/2003; Reg.(CE) 1830/2003; Reg. (CE) nº 2073/2005; Reg. (CE) nº1881/2006 e alterações; Reg. (CE) nº1441/2007 e alterações; Reg. (CE) nº1333/2008; Reg. (CE) nº 1169/2011; Reg. (CE) nº1259/2011;



Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402
Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid
Teléfono: +34 654105043 - +351 932402342
www.deliciasibericas.com