

Barrancarnes, S.A.	Descrição de Produto Final	IT 5.6.1-04/r
Produto: Lombo de Porco Ibérico Bolota		Código: CPP 003
<b>1. Descrição do produto:</b> Obtido a partir de Lombo de Porco Ibérico bolota, sujeito a maturação, cura controlada e cura natural.		
<b>2. Ingredientes:</b> Lombo de Porco Ibérico bolota (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).		
<b>3. Origem da matéria-prima:</b> U.E.		
<b>4. Peso Médio:</b> 260 a 360 g		
<b>5. Tempo de Cura:</b> Aproximadamente 3 meses.		
<b>6. Referências (Normas, Regulamentação, C.B.P., Procedimentos, etc.):</b> Sistema de Gestão de Segurança Alimentar HACCP, pela Norma IFS Food. Legislação Nacional e Comunitária em vigor para o sector.		
<b>7. Características Organolépticas:</b> Aroma - Intenso, curado; Textura - suave, pouco fibrosa, gordura fina escorrendo ao corte. Raiado de gordura intramuscular ligado á carne; Aspecto - marmoreado ruby e brilhante. Gordura branco/nacarada; Sabor - pouco Salgado e ligeiramente acidulado.		
<b>8. Características Físico-Químicas/Nutricional: Parâmetros químicos</b> % pH: ≤ 6 unidades pH (20°C)      a <sub>w</sub> : 0.70-0.92      % Cinza: 3-8      % Cloretos: 4-6      % Gordura: 7-46 % Proteína: 22-54      % Hidratos Carbono: 0-3      % Humidade: 22-48      Sódio: 1-4 g Determinação do teor de Nitritos: max 100 mg (NaNO <sub>2</sub> )/kg Determinação do teor de Nitratos: max 250 mg (NaNO <sub>3</sub> )/kg Cádmio: ≤ 0,05 mg/Kg    Chumbo: ≤ 0,1 mg/Kg    Dioxinas: ≤ 1,25 pg/gordura    Melamina: 2,5 mg/kg		
<b>9. Parâmetros físicos - Detector de Metais:</b> Férnico: 1,5 mm      Não férnico: 2 mm      Inox: 2,5 mm		
<b>10. Parâmetros microbiológicos - Padrões bacteriológicos dos Alimentos Portugueses</b> Contagem de E. Coli----- ≤ 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g Pesquisa de Salmonela spp. ----- Ausência em 25 g Contagem de Microrganismos a 30 °C----- ≤ 1x10 <sup>7</sup> ufc/g Contagem de Bactérias Coliformes a 30°C----- ≤ 1x10 <sup>3</sup> ufc/g Contagem de Listeria Monocytogenes----- Ausência em 25 g (em caso de presença ≤ 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g) Bolores e Leveduras----- ≤ 1x10 <sup>4</sup> ufc/g		
<b>11. Acondicionamento e Embalagem:</b> Hermético <input type="checkbox"/> Sob Vácuo <input checked="" type="checkbox"/> Atmosfera Protectora <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>		
<b>Material de Embalagem:</b> Acondicionado a vácuo em saco de plástico. Embalados em caixa de cartão (325x220x135mm) de 10 unidades, com 3,200 Kg.		
<b>12. Condições de Armazenamento e distribuição:</b> Caixa 325x220x135mm - 10 caixas/camada, 8 camadas/paleta. <b>Temperatura de conservação:</b> Conservar em local seco e fresco.		
<b>13. Data Limite de Consumo:</b> 365 dias.		
<b>14. Instruções para utilização do produto:</b> Abrir a embalagem 15 minutos antes de consumir. Deve ser servido cru, à temperatura ambiente, às rodelas muito finas, cortadas com a faca ligeiramente inclinada. Tripa não comestível.		
<b>15. Grupo de Risco:</b> Idosos, Hipertensos, Grávidas, Crianças, Intolerantes à Lactose e Alérgicos à Proteína do leite e Soja.		

## FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

16. Declaração Nutricional:	Porção por 100 g	Porção por 30 g	% DR (*)
Energia	1526 kJ - 350 kcal	458 kJ - 105 kcal	5,3%
Lípidos,	23 g	7 g	10%
dos quais:			
Saturados	12 g	3,6 g	18%
Hidratos de carbono	3,1 g	0,9 g	0,3%
dos quais:			
Açúcares	1,1 g	0,3 g	0%
Fibra	1,0 g	0,3 g	0%
Proteínas	35 g	11 g	22%
Sal	3,7 g	1,11 g	19%

\* 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](http://www.deliciasibericas.com)