

Barrancarnes, S.A.	Descrição de Produto Final	IT 5.6.1-48/m										
Produto: Paleta de Porco Ibérico Bolota Fatiada 80 g		Código: CPP 092										
<p><b>1. Descrição do produto:</b> Obtido a partir de Mão de Porco Ibérico Bolota, sujeita a cura controlada, cura natural e envelhecimento em cave. Depois de curado o produto é fatiado.</p>												
<p><b>2. Ingredientes:</b> Mão de Porco Ibérico Bolota (97%), sal, açúcar, conservantes: Nitrato de potássio e Nitrito de Sódio (E-252 e E-250), antioxidante ascorbato de sódio (E-301).</p>												
<p><b>3. Origem da matéria-prima:</b> U.E.</p>												
<p><b>4. Tempo de Cura:</b> Aproximadamente 18 meses.</p>												
<p><b>5. Peso líquido:</b> 80 g</p>												
<p><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.</p>												
<p><b>7. Características Organolépticas:</b> Aroma - Intenso, curado, persistente; Textura - untuosidade de gordura; Aspecto - marmoreado ruby e brilhante. Gordura branco/nacarada; Sabor - pouco salgado e ligeiramente acidulado.</p>												
<p><b>8. Características Físico-Químicas/Nutricional: Parâmetros químicos</b></p> <table border="0"> <tr> <td>% pH: ≤ 6 unidades pH (20°C)</td> <td>a<sub>w</sub>: 0.70-0.92</td> <td>% Cinza: 5-9</td> <td>% Cloretos: 4-6</td> <td>% Gordura: 15-30</td> </tr> <tr> <td>% Proteína: 25-40</td> <td>% Hidratos Carbono: 0-3</td> <td>% Humidade: 29-47</td> <td>Sódio: 1-4 g</td> <td></td> </tr> </table> <p>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</p>			% pH: ≤ 6 unidades pH (20°C)	a <sub>w</sub> : 0.70-0.92	% Cinza: 5-9	% Cloretos: 4-6	% Gordura: 15-30	% Proteína: 25-40	% Hidratos Carbono: 0-3	% Humidade: 29-47	Sódio: 1-4 g	
% pH: ≤ 6 unidades pH (20°C)	a <sub>w</sub> : 0.70-0.92	% Cinza: 5-9	% Cloretos: 4-6	% Gordura: 15-30								
% Proteína: 25-40	% Hidratos Carbono: 0-3	% Humidade: 29-47	Sódio: 1-4 g									
<p><b>9. Parâmetros microbiológicos - Padrões bacteriológicos dos Alimentos Portugueses</b></p> <p>Contagem de E. Coli----- ≤ 1 x 10<sup>2</sup> ufc/g          Pesquisa de Salmonella 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</p>												
<p><b>10. Acondicionamento e Embalagem</b> Hermético <input type="checkbox"/>    Sob Vácuo <input checked="" type="checkbox"/>    Atmosfera Protectora <input type="checkbox"/>          Outro <input type="checkbox"/></p>												
<p><b>Material de Embalagem:</b> Embalado a vácuo, com 80 g de peso líquido e posteriormente em caixa de cartão (300x190x135mm) de 15 unidades com 1,20 kg.</p>												
<p><b>11. Condições de Armazenamento e distribuição:</b> Caixa (300x190x135mm), 10 caixas/camada, 8 camadas /palete.</p> <p><b>Temperatura de conservação:</b> Conservar em local seco e fresco.</p>												
<p><b>12. Data Limite de Consumo:</b> 365 dias</p>												
<p><b>13. Instruções para utilização do produto:</b> Abrir a embalagem 30 minutos antes de consumir o produto. Deve ser consumido à temperatura ambiente.</p>												
<p><b>14. Grupo de Risco:</b> Idosos, hipertensos, Grávidas e Crianças.</p>												

**FICHA TÉCNICA DO PRODUTO**

15. Declaração Nutricional:	Porção por 100 g	Porção por 30 g	% DR (*)
Energia	1560 kJ - 375 kcal	468 kJ - 113 kcal	6%
Lípidos,	29 g	9 g	13%
dos quais:			
Saturados	11 g	3 g	15%
Hidratos de carbono	4,1 g	1,2 g	0,5%
dos quais:			
Açúcares	0,6 g	0,2 g	0%
Fibra	1,0 g	0,3 g	0%
Proteínas	28 g	8 g	16%
Sal	5,12 g	1,54 g	26%
* Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)			

**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) 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)