

	<b>MANUAL DE AUTOCONTROLO</b>	Folha 79 de 199
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Ficha nº:</b> 070
		<b>Data Revisão:</b> Dezembro17
		<b>Revisão nº:</b> 2

<b>DENOMINAÇÃO PRODUCTO:</b>		Presunto de porco ibérico.												
<b>PERCENTAGEM RAÇA IBÉRICA:</b>		100% Ibérico; 75% Raça Ibérica; 50% Raça Ibérica.												
<b>DESCRIÇÃO:</b>		Producto adquirido das patas traseiras de porcos de raça ibérica alimentados principalmente de cereais e ração.												
<b>TRATAMENTOS APLICADOS:</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesagem e classificação.</li> <li>- Salga</li> <li>- Lavagem e limpeza.</li> <li>- Pós Salga.</li> <li>- Secagem e maturação.</li> </ul>												
<b>INGREDIENTES:</b>		Presunto de porco ibérico sal, conservantes (E-252), dextrose e açúcar.												
<b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b>	<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>COR:</b> Características que vão do rosa ao púrpura-avermelhado na parte magra e aspeto brilhante da gordura.</li> <li>- <b>Cheiro e Sabor:</b> Carne com sabor delicado, pouco salgado e com aroma agradável e característico, sem detetar qualquer tipo de cheiro e sabor anormais.</li> <li>- <b>Textura:</b> Homogêneo, levemente fibroso e sem pastosidade ou amolecimento.</li> </ul>												
	<b>FISICO-QUIMICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pH compreendido entre os valores 5,5 y 6,8.</li> <li>- Atividade de agua (aw) &lt;0,92.</li> <li>- Nitratos (E-252. Quantidade máxima adicionada. Sem adição de Nitritos "E-2150") &lt;250 ppm.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Informação Nutricional</b></p> <p style="text-align: center;">Valor energético: 392 Kcal/100g (1.629 KJ/100g)</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Gordura: 27,9 g</td> <td>Hidratos carbono: &lt;0,10g</td> <td>Proteínas:</td> </tr> <tr> <td>35,1g Gorduras saturadas: 8,3g</td> <td>Açúcares: &lt;0,10g</td> <td>Sal: 3,4g</td> </tr> <tr> <td>Gorduras monoinsaturadas: 16,3g</td> <td>Amido: &lt;0,10g</td> <td>Fibra alimentar: &lt;0,10g</td> </tr> <tr> <td>Gorduras polinsaturadas: 3,3g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Gordura: 27,9 g	Hidratos carbono: <0,10g	Proteínas:	35,1g Gorduras saturadas: 8,3g	Açúcares: <0,10g	Sal: 3,4g	Gorduras monoinsaturadas: 16,3g	Amido: <0,10g	Fibra alimentar: <0,10g	Gorduras polinsaturadas: 3,3g		
	Gordura: 27,9 g	Hidratos carbono: <0,10g	Proteínas:											
35,1g Gorduras saturadas: 8,3g	Açúcares: <0,10g	Sal: 3,4g												
Gorduras monoinsaturadas: 16,3g	Amido: <0,10g	Fibra alimentar: <0,10g												
Gorduras polinsaturadas: 3,3g														
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Salmonela spp.</td> <td style="text-align: center;"><b>LIMITE ACEITAÇÃO</b></td> <td style="text-align: right;">Ausência/25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes(1)</td> <td></td> <td style="text-align: right;">Ausência/25g</td> </tr> </table> <p><b>(1)</b> Um crescimento de 100 cfu / g é permitido durante a sua vida comercial, se as seguintes características intrínsecas poderem ser demonstradas: pH &lt;4,4, ou atividade da água (Aw) &lt;0,92 ou pH &lt;5,0 com um Aw &lt; 0,94.</p>	Salmonela spp.	<b>LIMITE ACEITAÇÃO</b>	Ausência/25g	Listeria monocytogenes(1)		Ausência/25g							
Salmonela spp.	<b>LIMITE ACEITAÇÃO</b>	Ausência/25g												
Listeria monocytogenes(1)		Ausência/25g												
<b>APRESENTAÇÃO:</b>		Peça inteira												
<b>MÉTODO DE EMBALAMENTO:</b>		Carrinhos e / ou paletes de aço inoxidável.												
<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>		O Produto com estas características pode ser consumido imediatamente.												
<b>CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO:</b>		Armazene em local fresco e seco, longe da luz solar direta.												
<b>VIDA ÚTIL DO PRODUTO:</b>		Consumir preferencialmente antes de 12 meses a partir da data de emissão.												
<b>DISTRIBUIÇÃO TRANSPORTE</b>		O transporte é realizado em veículos isotérmicos, previamente inspecionados para condições ideais de limpeza.												
<b>ETIQUETADO:</b>		Rótulo que cumpre o disposto no Regulamento 1169/2011, informação alimentar ao consumidor e Real Decreto 4/2014, Norma de Qualidade Ibérica para a Carne, Presunto, Espádua e Cana.												
<b>GRUPO DE CONSUMIDORES:</b>		O produto é adequado para consumo por todos os grupos de consumidores, incluindo crianças e idosos.												
<b>LEGISLAÇÃO:</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Regulamento 4/2014</b>, pelo qual é aprovado o Padrão de Qualidade para carne, presunto, paleta e cana de lombo ibérico</li> <li>- <b>Regulamento 1129/2011</b> da Comissão de 11 de novembro de 2011 que altera o Anexo II do Regulamento 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho para estabelecer uma lista de aditivos alimentares da União</li> <li>- <b>Regulamento 1169/2011</b> do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 sobre a informação alimentar prestada ao consumidor.</li> <li>- <b>Regulamento 1441/2007</b> da Comissão de 5 de dezembro de 2007 que altera a Resolução 2073/2005 relativa aos critérios microbiológicos aplicáveis aos produtos alimentícios.</li> </ul>												