

DIVERSAS SLU

**100% PRESUNTO DE BOLOTA IBÉRICO
ALIMENTADO COM BOLOTA**

Data: 29/03/2021

Página 1 / 2

NOME DO PRODUTO	100% presunto ibérico de bolota alimentado com bolota		
MARCA	EXTREM PURO EXTREMADURA		
FORMATOS COMERCIAIS	Peça inteira	Desossado	Carnes fatiadas
			
		Centro desossado	Peso: 40, 80, 90, 90, 100 e 500 gramas Apresentações: ➤ Básico (envelope PA-PE) ➤ Embalagem de cartão com janela (envelope PA-PE + caixa de cartão) ➤ VIP Pack (saqueta PA-PE+ caixa de cartão celulose)
DESCRIÇÃO	Produto elaborado a partir dos membros posteriores de suínos 100 % ibéricos alimentados com bolota, erva e outros recursos naturais do pasto, sem qualquer alimento adicional.		
MATERIAL BRUTO	100% porcos ibéricos alimentados com bolotas		
TRATAMENTO APLICADO	Salga, lavagem, pós-salga, secagem, maturação e caves de envelhecimento.		
INGREDIENTES	Fiambre de porco, sal comum, açúcar, regulador de acidez (E-331iii), conservantes (E- (252, E-250) e antioxidante (E-301).		
ALERGÉNIOS/OGM/IRRADIA DOIS	Não contém alergénios, OGM ou produtos irradiados.		
tempo de vida ou durabilidade	Peça inteira: 12 meses nas condições de conservação indicadas Desossa e corte: 9 meses nas seguintes condições conservação indicada. Depois de aberto, consumir no prazo de 10 dias.		
LOTADO	Peça inteira e fatiada: identificação individual de cada peça (selo) Desossa: Identificação individual de cada peça (lote de produção interna com 4 dígitos)		
EMBALAGEM/MATERIAL AUXILIAR/RÓTULOS	Peça inteira: Caixa de cartão. Papel de proteção para uso alimentar. Corda de fibra para uso alimentar. Etiqueta em PVC. Desossa e corte: Caixa de cartão. Saco de vácuo de poliamida-poliétileno (PA-PE). Etiqueta de polipropileno.		
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO	Peça inteira: Conservar a peça inteira num local fresco e seco a uma temperatura 18°C. Para uma melhor conservação, retirar o material de embalagem Desossa e corte: Conservar em local fresco e seco. Para uma melhor conservação conservar no frigorífico entre 0°C e 7°C.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			LIMITE DE ACEITAÇÃO
	<i>Escherichia coli</i>		< 100 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>		< 100 ufc/g
	<i>Clostridium spp</i>		< 100 ufc/g
	<i>Salmonella spp</i>		Ausência em 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausência em 25 g

AGRICULTURAS DIVERSAS SLU	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	ET-PT-01
	100% PRESUNTO DE BOLOTA IBÉRICO ALIMENTADO COM BOLOTA	Edição: 03 Data: 29/03/2021 Página2 / 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	FÍSICO-QUÍMICO	LIMITE DE ACEITAÇÃO	RESÍDUOS ANALISADOS	LIMITE DE ACEITAÇÃO
	pH	6,5	Dioxinas	1,0 pg/kg
	Aw	0,92	Dioxinas e PCB	1,25 pg/kg
	Nitrato	250 mg/kg		
	Nitritos	100 mg/kg		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS	Valor energético		294kCal/1230kJ	
	Gordura (gr/100gr) Dos quais saturados (g/100g)		21,8 7,7	
	Hidratos de carbono (g/100g) Dos quais açúcares (gr/100gr)		0,02 0,01	
	Proteína (g/100g)		24,5	
	Sal (gr/100gr)		1,7	
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- Num ápice: Revestimento de bolores e leveduras - : Agradável e caraterístico. - Ao tato: Homogéneo, pouco fibroso e sem pastosidade ou amolecimento. - Ao corte: vermelho vivo com estrias de gordura branco-pérola - Sabor: Sabor delicado e ligeiramente salgado. Sabor agradável.		
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	UTILIZAÇÃO PRETENDIDA: Consumo direto sem restrições, salvo prescrição médica.			
	UTILIZAÇÃO PREVISTA: Peça inteira: Retirar o revestimento exterior (pele e gordura) e comer diretamente. Não é necessário cozer. Desossa e corte : Retirar o saco e conservar à temperatura ambiente 30°C. minutos antes do consumo.			
CONSUMIDORES SENSÍVEIS	Não são reconhecidos. Recomenda-se uma utilização moderada e uma alimentação equilibrada.			
LOGÍSTICA	Ver ficha logística			
CERTIFICAÇÕES	Produto certificado pela Certicalidad 10690000001			
AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739			DEPARTAMENTO DE QUALIDADE	
DOMICÍLIO FISCAL C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ºH 06900-LLERENA (BADAJOZ)- ESPAÑA				
ENDEREÇO DA FÁBRICA: CTRA. NACIONAL 521 KM 92.5 10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPAÑA				
Telefone: 927191034				
			INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS IMPRESSO EM 20/04/2021 ÀS 8:00	