



DENOMINAÇÃO DO PRODUTO	PRESUNTO DE BOLOTA 100% IBÉRICO					
MARCA	EXTREM PURO EXTREMADURA					
FORMATOS COMERCIAIS	peça inteira		cortado			
						
Descrição	Produto elaborado com os membros posteriores de suínos 100% ibéricos alimentados com bolota, erva e outros recursos naturais do pasto, sem alimentação suplementar.					
MATERIAL BRUTO	100% porcos ibéricos alimentados com bolota					
TRATAMENTO APLICADO	Salga, lavagem, pós-salga, secagem, maturação e envelhecimento em sala de cura.					
INGREDIENTES	Fiambre de porco, sal, açúcar, regulador de acidez: E-331iii, Conservantes: E-252, E-250; Antioxidantes: E-301.					
ALÉRGENOS	NÃO CONTÉM					
VIDA ÚTIL DO PRODUTO	<b>Peça inteira:</b> 12 meses de conservação nas condições de armazenamento indicadas. <b>Desossado e fatiado:</b> 9 meses de conservação nas condições de conservação indicadas. Uma vez aberta a embalagem, consumir no prazo de 10 dias.					
BATALHA	<b>Peça inteira e fatiada:</b> Identificação individual de cada peça (selo). <b>Desossados:</b> Identificação individual de cada peça (lote de fabrico interno com 4 dígitos).					
EMBALAGEM / MATERIAL AUXILIAR / ETIQUETAS	<b>Peça inteira:</b> Caixa de cartão. Papel de proteção para uso alimentar. Corda de fibra para uso alimentar. Rótulo de PVC. <b>Sem ossos e fatiado:</b> Caixa de cartão. Saco de vácuo de poliamida-polietileno (PA-PE). Etiqueta de polipropileno.					
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO	<b>Peça inteira:</b> Manter a peça inteira num local fresco e seco a uma temperatura inferior a 18º C. Para uma melhor conservação, retirar o material de embalagem. <b>Desossado e cortado em pedaços:</b> Conservar em local fresco e seco. Para uma melhor conservação, manter no frigorífico entre 0º C e 7º C.					
CONTROLOS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE DE ACEITAÇÃO					
	<i>Escherichia Coli</i>		até 100 ufc/gr			
	<i>Staphylococcus aureus</i>		até 100 ufc/gr			
	<i>Clostridium spp</i>		até 100 ufc/gr			
	<i>Salmonella spp</i>		Ausência em 25 gramas			
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausência em 25 gramas			
CONTROLOS FÍSICOS QUÍMICOS	FÍSICO-QUÍMICO EM PRODUTO	LIMITE DE ACEITAÇÃO	RESÍDUOS ANALISADOS	LIMITE DE ACEITAÇÃO		
	pH	6,5	Dioxinas	1,0 pg/Kg		
	Aw	0,92	Dioxinas e PCBs	1,25 pg/Kg		
	Nitrato	250 mg/Kg				
	Nitritos	100 mg/Kg				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Valor energético		351kCal/1470kJ			
	Gordura (gr/100gr)		28			

<b>AGRICULTURAS DIVERSAS SLU</b>	<b>TÉCNICA ESPECÍFICA</b>  <b>PRESUNTO DE BOLOTA 100% IBÉRICO</b>	ET-PT-13
		Edição: 03 Data: 29/03/2021 Página 2 / 2

	Dos quais saturados (gr/100gr)      10,3 Hidratos de carbono (gr/100gr)      0,19 Dos quais açúcares (gr/100gr)      0,11 Proteínas (gr/100gr)      24,5 Sal (gr/100gr)      2,9	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO ACABADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- À vista: Vermelho marmoreado com gordura branca perolada</li> <li>- No nariz: Agradável e típico do produto</li> <li>- Ao tato: Homogéneo, pouco fibroso e sem pastosidade ou amolecimento</li> <li>- Corte: Vermelho marmoreado com gordura branca perolada</li> <li>- Na boca: Carne com um sabor delicado e ligeiramente salgado</li> </ul>	
<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>	USO PREVISTO: Consumo direto sem limitações, exceto prescrição médica UTILIZAÇÃO PREVISTA: Peça inteira: Retirar o revestimento exterior (pele e gordura) e consumir diretamente. Não necessita de cozedura. Desossados e cortados em pedaços: Retirar o saco e manter à temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir.	
<b>CONSUMIDORES SENSÍVEIS</b>	Não . Recomenda-se uma utilização moderada e uma alimentação equilibrada.	
<b>LOGÍSTICA</b>	Ver ficha logística	
<b>AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739</b>	<b>DEPARTAMENTO DE QUALIDADE</b>	
<b>ENDEREÇO</b> C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ºH 06900-LLERENA (BADAJOZ)-ESPAÑA <b>ENDEREÇO DA FÁBRICA:</b> CTRA. NACIONAL 521 KM 92,5 10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPAÑA Teléfono: 927191034	<b>INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS</b>	