

| 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.<br><b>Desossado e fatiado:</b> 9 meses de conservação nas condições de conservação indicadas.<br>Uma vez aberta a embalagem, consumir no prazo de 10 dias.  |                     |   |                     |
| BATALHA   | <b>Peça inteira e fatiada:</b> Identificação individual de cada peça (selo).<br><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.<br><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.<br><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  |                     |

|                              |                                 |   |
|------------------------------|---------------------------------|---|
| AGRICULTURAS<br>DIVERSAS SLU | TÉCNICA ESPECÍFICA              | ET-PT-13                                      |
|                              | PRESUNTO DE BOLOTA 100% IBÉRICO | Edição: 03<br>Data: 29/03/2021<br>Página2 / 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                       |
| CARACTERÍSTICAS<br>ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO<br>ACABADO | <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> |                           |
| INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO                                | 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.<br>Desossados e cortados em pedaços: Retirar o saco e manter à temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir.  |                           |
| CONSUMIDORES SENSÍVEIS                                  | Não . Recomenda-se uma utilização moderada e uma alimentação equilibrada.   |                           |
| LOGÍSTICA   | Ver ficha logística   |                           |
| AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739             |   |                           |
| ENDEREÇO C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ºH              |   |                           |
| 06900-LLERENA (BADAJOZ)-ESPANHA                         |   |                           |
| ENDEREÇO DA FÁBRICA: CTRA. NACIONAL 521 KM 92,5         |   |                           |
| 10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPANHA                     |   |                           |
| Teléfono: 927191034                                     |   |                           |
|   |   | DEPARTAMENTO DE QUALIDADE |
|   |   | INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS |