



# Ficha Técnica de Produto

## Lombo Serrano

### 1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Lombo Serrano
1.2 - Ingredientes	Carne de porco (lombo 92%), VINHO, sal, alho, emulsionantes (E450, E451), açúcar, antioxidantes (E301, E331), conservantes (E250). Forno de lenha. Pode conter vestígios de <b>GLÚTEN</b> e <b>LACTOSE</b> .
1.3 - Código Interno	22
1.4 - Marca	Fumeiro Artesanal de Seia
1.5 - Denominação Social	Fumeiro Artesanal de Seia, Lda. Rua de Santiago nº12 Póvoa das Quartas 3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal
1.6 - Nº Controlo Veterinário	PT BTR 750 UE
1.8 - Origem da carne	Portugal
1.7 - Forma de Apresentação	

### 2 – Dados da Empresa

Fumeiro Artesanal de Seia, Lda.

Rua de Santiago nº12

Póvoa das Quartas

3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal

Contactos: Geral – [info@fumeirodeseia.pt](mailto:info@fumeirodeseia.pt); 00351 238 601 479;

[www.fumeirodeseia.pt](http://www.fumeirodeseia.pt)

Comercial – [francisco@fumeirodeseia.pt](mailto:francisco@fumeirodeseia.pt); 00351 963 614 217;

Qualidade – [qualidade@fumeirodeseia.pt](mailto:qualidade@fumeirodeseia.pt); 00351 238 601 479

3- Características do Produto	Parâmetro	Método de Análise / Equipamento Utilizado		Valor Máximo Admissível
	3.1 Microbiológicas	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> em 25g	Compas <i>Listeria</i> Agar AFNOR (BKR23/2-11/02)	Não Detetado [44]
		Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g	Rapid <i>salmonella</i> / AFNOR BRD07/11-12/05	Não Detetado [44]
		Contagem de <i>E.coli</i>	ISO 16649-2:2001	<=1.0x10^2
	3.2 Físico-Químicas	Nitritos	EN 12014-4:2005	100 mg/Kg NaNO <sub>2</sub>
		Nitratos	EN 12014-4:2005	250 mg/Kg NaNO <sub>3</sub>
	3.3 Organoléticas	Exteriores	Exteriormente apresenta cor bordô, consistência firme, de forma oval, rugoso.	
		Interiores	Ao corte, produto obtido a partir da transformação da peça inteira do lombo de porco, apresenta cor avermelhada. Cheiro e sabor sui generis.	
		Peso	Pedaço – 0,400- 0,550g, ½- 0,600-9,0 kg;	
	3.4 Informação nutricional	Valor Médio	100g	
		Energia	574kj/136 kcal	
		Lípidos, Dos quais saturados	2,5g 0,9g	
		Hidratos de carbono, dos quais açúcares	<0,5g <0,5g	
		Proteínas	27,8g	
		Sal	3,37g	

Data: 19/06/2024

Aprovado: RQSA

Código:FT022



# Ficha Técnica de Produto

## Lombo Serrano

<b>4 – Condições de Armazenamento</b>	Conservar em local fresco e seco. Temperatura recomendada 18-20°C.
---------------------------------------	--

<b>5 – Condições de Transporte</b>	Veículos com caixa isotérmica dotado de frio adequado.
------------------------------------	--

<b>6 – Validade</b>	120 dias na embalagem original e conservada, mas condições recomendadas. Consumir de preferência antes de (dia/mês/ano).
---------------------	---

<b>7 – Acondicionamento e embalagem</b>	<b>Embalagem Primária:</b> Embalado em sacos transparentes a vácuo, embalagem individual, 1/2 ou pedaço.
---	---

<b>8 – Rotulagem</b>	Identificação e Nº de Controlo Veterinário do Produtor Denominação do produto Lista de Ingredientes Temperatura de Conservação Identificação do Lote Data de Durabilidade Mínima Peso Líquido Declaração Nutricional
----------------------	---

<b>9 – Dados Logísticos</b>		
	<b>Caixa Grande (10Kg)</b>	<b>Caixa Pequena (5Kg)</b>
Nº embalagens pedaço 1/2	26 18	14 10
Nº embalagens 1,5Kg	-----	-----
Nº de caixas por europaleta	56	112
Peso Líquido da Caixa (g)	400g	230g
Dimensões da Caixa (mm)	400x290x190	290x200x190

<b>10 – Código de Barras</b>	
Peso Fixo (GTIN-13): 560 027 1304 088	Peso variável (EANPV): 29 06451

<b>11 – Recomendações - Alergénios</b>	Pode ser consumido pelo público em geral, exceto consumidor que apresente intolerância ou alergias aos ingredientes declarado na lista de ingredientes do produto.
--	--

<b>12 – Utilização prevista</b>	Produto pronto a consumir. Sugestão: consumir em fatias finas, abrir a embalagem 1h antes de consumir.
---------------------------------	---

Data: 19/06/2024	Aprovado: RQSA	Código:FT022
------------------	----------------	--------------