

FIAMBRE DA PERNA EXTRA / EXTRA QUALITY LEG HAM / JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
EDIÇÃO 55 ANOS

Definição | Definition | Définition

- (PT) Produto salmourado e cozido, preparado a partir de carne da perna de suíno.
- (EN) Baked product prepared from pork leg meat, added brine.
- (FR) Produit cuit au préparé à partir de viande de cuisse de porc.

Ingredientes | Ingredients | Ingrédients

- (PT) Carne da perna de suíno (Origem: UE), água, regulador de acidez (lactato de sódio), sal, proteínas de suíno, dextrose, emulsionantes (trifosfatos, difosfatos, polifosfatos), antioxidantes (citratos de sódio, eritorbato de sódio), gelificantes (algas Eucheuma transformadas), aromas e conservante (nitrito de sódio).
- (EN) Pork leg meat (origin: EU), water, acidity regulator (sodium lactate), salt, pork proteins, dextrose, emulsifiers (triphosphates, diphosphates, polyphosphates), antioxidants (sodium citrates, sodium erythorbate), gelling agents (processed Eucheuma seaweed), flavors and preservative (sodium nitrite).
- (FR) Viande de cuisse de porc (Origine: UE), eau, correcteur d'acidité (lactate de sodium), sel, protéines de porc, dextrose, émulsifiants (triphosphates, diphosphates, polyphosphates), antioxydants (citrates de sodium, érythorbate de sodium), gélifiant (algues Eucheuma transformées), arômes et conservateur (nitrite de sodium).

ALERGÉNIOS | ALLERGENS | ALLERGÈNES:

Pode conter vestígios de soja e leite. | May contain traces of soybean and milk. | Peut contenir des traces de soja et lait.

Público Alvo | Target Audience | Public cible

- (PT) Público em geral, incluindo grupos sensíveis/de risco, exceto alérgicos a algum dos seus ingredientes.
- (EN) General public, including sensitive/risk groups, except allergic to any of its ingredients.
- (FR) Grand public, y compris les groupes sensibles / risqué, sauf allergique à l'un de ses ingrédients.

Características Organoléticas | Organoleptic Characteristics | Caractéristiques organoleptiques

- (PT) Cheiro e sabor: característicos
Cor: rosada
Aparência: fatias
- (EN) Smell and taste: characteristic
Colour: light pink
Appearance: slices

Odeur et goût: caractéristiques
(FR) Couleur: rosé
Apparence: tranches

Parâmetros Microbiológicos	Microbiological Characteristics			Caractéristiques Microbiologiques		
	Apreciação	Appreciation	Appréciation	Unidades	Units	Unités
Salmonella	Não Detetado	Not Detected	Non détecté	/25g		
Listeria monocytogenes	Não Detetado	Not Detected	Non détecté	/25g		

Parâmetros Químicos	Chemical Parameters	Paramètres Chimiques			
Parâmetro de controlo	Control Parameter	Paramètre de contrôle	Valor Limite	Limit Value	Valeur Limite
Melamina	Melamine	Mélatamine		≤2,5 mg/kg	
Fosfatos adicionados	added Phosphates	Phosphates ajoutés		≤5000 ppm	
Nitritos adicionados	added Nitrite	Nitrite ajouté		≤150 ppm	
Somatório das Dioxinas				≤1,0 pg/g de gordura	
Somatório das Dioxinas e PCB´s				≤1,25 pg/g de gordura	
Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180				≤40 ng/g de gordura	

Outras Indicações | **Other Indications** | **Autres indications**
(PT) Não contém ingredientes geneticamente modificados; (EN) Does not contain genetically modified ingredients; (FR) Ne contient pas de substances OGM.

Acondicionamento | **Packaging** | **Conditionnement**
(PT) Acondicionamento: plástico para uso alimentar com atmosfera protetora
Embalagem: caixa de cartão
(EN) Packaging: plastic for food use with protective atmosphere
Packing: card box
(FR) Conditionnement: plastique pour usage alimentaire sous atmosphère protectrice
Emballage: boîte de carton

Validade | **Shelf life** | **Durée de conservation**
60 dias/ days/ jours

Condições de conservação | **Storage conditions** | **Conditions de stockage**
Conservar entre 0°C e 5°C | Keep between 0°C and 5°C | Conserver entre 0°C et 5°C

Modo de utilização | **Conditions of use** | **Conditions d'utilisation**
(PT) Pronto a consumir.
(EN) Ready to eat.
(FR) Prêt à manger.

Unidade de venda	Peso Médio/unidade Medium weight/unit Poids/ unité (kg)	Unidade / caixa
Trated unit Unité de vente		Units/box Unité/boîte

310363	FIAMBRE PERNA EXTRA EDICAO 55 ANOS FATIADO 120g	0.12	16
EXTRA QUALITY LEG HAM JAMBON CUIT SUPÉRIEUR			

EAN 13 5601117103636	GTIN	85601117103632
-----------------------------	-------------	----------------

Unidade de venda	Peso Médio/unidade Medium weight/unit Poids/ unité (kg)	Unidade / caixa
Trated unit Unité de vente		Units/box Unité/boîte

310364	FIAMBRE PERNA EXTRA EDIC.55 ANOS FAT.120g (PVP IMP.)	0.12	16
EXTRA QUALITY LEG HAM JAMBON CUIT SUPÉRIEUR			

EAN 13 5601117103643	GTIN	85601117103649
-----------------------------	-------------	----------------

Características nutricionais	Nutritional Characteristics	Caractéristiques nutritionnelles
Declaração nutricional	Déclaration Nutritionnelle	Déclaration Nutritionnelle
Energia / Energy / Énergie	Por Per Par 100g	399 kJ 94 kcal
Lípidos / Fat / Matières Grasses		1.6 g
dos quais saturados / of which saturates / dont acides gras saturés		0.5 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates / Glucides		2.0 g
dos quais açúcares / of which sugars / dont sucres		1.0 g
Proteínas / Protein / Protéines		18 g
Sal / Salt / Sel		2.6 g

Legislação vigente e aplicável	Current and applicable legislation	Législation actuelle et applicable
Reg. (CE) nº852/2004: Relativo à higiene dos géneros alimentícios Concerning the hygiene of foodstuffs Relatif l'hygiène des denrées alimentaires;		
Reg. (CE) nº853/2004: Que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal Laying down specific hygiene rules for food of animal origin Fixant des règles d'hygiène spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale;		
Reg. (CE) nº854/2004: Que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano Laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption Fixant des règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine;		
Reg. (CE) nº2073/2005: Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios Concerning the microbial standards applicable to foodstuffs Concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;		
Reg. (CE) nº2023/915: Que fixa teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios e que revoga o Regulamento (CE) n.o 1881/2006 Setting on maximum levels for contaminants in foodstuffs and repealing the Regulation (EC) n.o 1881/2006 Fixation de teneurs maximales en contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le Règlement (CE) nº1881/2006;		
Reg. (CE) nº1169/2011: Relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios Concerning the provision of information to consumers on foodstuffs Concernant la fourniture d'informations aux consommateurs sur les denrées alimentaires;		
Reg. (CE) nº10/2011: Relativo aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos Concerning plastic materials and objects intended to come into contact with food Concernant les matières plastiques et les objets destinés à entrer en contact avec les aliments;		

Reg. (CE) nº1829/2003: Relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados | Concerning to genetically modified food for animals | Concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés;

Reg. (CE) nº1333/2008: Relativo aos aditivos alimentares | Concerning to food additives | Concernant les additifs alimentaires.

Legislação nacional e europeia em vigor, aplicável ao setor | National and European legislation in force, applicable to the sector | Législation nationale et européenne en vigueur, applicable au secteur.

Dados da Empresa | Company Data | Données de la Compagnie

Denominação social Social denomination Dénomination sociale	Probar - Indústria Alimentar, S.A.
Morada Address Domicile	Almoinhas, Apartado 2, 3041-552 Cernache, Coimbra, Portugal
Telefone Telephone Téléphone	239 947 444 (Chamada para rede fixa nacional)
Fax	239 947 683 (Chamada para rede fixa nacional)
E-mail	probar@probar.pt
Site	www.probar.pt