PRODUTO	**LOMBO RECHEADO À PASTOR**	**CÓDIGO DE ARTIGO:** **050.511**
DESCRIÇÃO	Lombo de porco assado, recheado com queijo e chourição	
ORIGEM	Nacional PT C – 98 CE	

COMPOSIÇÃO

Lombo de porco (63%), vinho (SULFITOS), queijo (LEITE pasteurizado, LEITELHO, LEITE em pó magro, fermentos LÁCTEOS, coalho, conservante (E252), sal), cebola, azeite, chourição (carne e gordura de suíno, vinho (SULFITOS), pimentão, sal, proteína de SOJA, alho, proteína de LEITE, especiarias, amido, emulsionantes (E450, E451), açúcar, antioxidantes (E301, E331) conservantes (E250, E252)), alho, sal e especiarias

Alergénios[1]: A tabela seguinte indica a presença de ingredientes potencialmente alergénios

Alergénio	Sim	Não
Glúten		X
Crustáceos e derivados		X
Ovos e derivados		X
Peixes e derivados		X
Amendoins e derivados		X
Soja e derivados	X	
Leite e derivados (incluindo lactose)	X	
Frutos de casca rija		X
Aipos e derivados		X
Mostarda e derivados		X
Sementes de sésamo e derivados		X
Dióxido de enxofre e sulfito (> 10mg/kg)	X	
Tremoços e derivados		X
Moluscos e derivados		X

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: *Suis generis*
Aspeto: *Suis generis*
Aroma: *Suis generis*

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (/100G)

Energia: 227kcal/950kJ
Lípidos: 13,0g
dos quais saturados: 6,1g
Hidratos de carbono: <1,0g
dos quais açúcares: <1,0g
Proteínas: 27,0g
Sal: 1,18g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E CONTAMINANTES

Cádmio: 0,05mg/kg
Chumbo: 0,10mg/kg
Dioxinas: 1,0 pg/g
PCBs: 40ng/g
Melamina: 2,5mg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS1

Bacillus cereus: < $1x10^2$ ufc/g
Clostridium perfringens: < $1x10^1$ ufc/g
Escherichia coli: ≤ $1x10^1$ ufc/g
Staphylococcus cogulase positiva: ≤ $1x10^2$ ufc/g
Listeria monocytogenes (Pesquisa em 25g): Ausente
Microrganismos a 30ºC: < $1x10^1$ ufc/g
Salmonella spp (Pesquisa em 25g): Ausente

1 Em cumprimento da legislação nacional e comunitária em vigência

	Bolores: < $1x10^1$ ufc/g Leveduras: < $1x10^2$ ufc/g
PRAZO DE VALIDADE	Produto refrigerado: Validade primária: 30 dias Validade secundária: 24 horas Produto congelado: Validade primária: 12 meses Validade secundária: 24 horas Depois de descongelar, não voltar a congelar
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM	Produto refrigerado: Conservar entre 0ºC e 5ºC Produto congelado: Conservar a -18ºC
EMBALAGEM	Embalado em atmosfera modificada, em recipiente de matéria plástica destinada a entrar em contacto com géneros alimentícios
ROTULAGEM1	**Registo sanitário**: **Denominação de venda**: **Ingredientes**: **Alergénios:** **Embalagem**: **Instruções de conservação**: **Instruções de utilização**: **Indicação da data de embalagem**: Embalado em DIA-MÊS-ANO **Indicação da data de durabilidade mínima**: Consumir até DIA-MÊS-ANO **Peso líquido**: 0,0KG **Lote:** DIAMESXXXXX, XXXXX – Código do artigo
UTILIZAÇÃO PREVISTA	Produto refrigerado: Produto pronto a consumir Produto congelado: Produto pronto a consumir Após descongelação não voltar a congelar
CONSUMIDOR ALVO	População em geral, à excepção de pessoas intolerantes a sulfitos, soja e produtos lácteos
MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO1	Distribuição em veículos isotérmicos equipados com sistema de refrigeração/congelação