Technical Sheet

Lombo de Porco Preto c/ Cogumelos

Ingredients



lombo de porco preto, cru(41%), bulgur (GLUTEN), cogumelos enlatados escorridos, crus (SULPHUR DIOXIDE / SULPHITES), creme culinário com alho (óleo de girassol, gordura de palma, água, alho desidratado (6%), sal, emulsionantes (lecitina, mono e diglicéridos de ácidos gordos), pimenta branca, pimenta verde, louro em pó, conservante (sorbato de potássio), aroma, alho em pó, regulador de acidez (ácido cítrico), oleoresina de pimento, corante (beta-caroteno), vitamina A e D), alho laminad, vinagre balsâmico (contém SULFITOS), pimenta, moída, alecrim, fresco, salsa fresca, crua, sal grosso.

Nutricional Declaration (Per 100g)

Energy: 241 Kcal /1010 KJ

Lipids: 6.2 g

of which Saturated: 2.1 g

Carbohydrates: 30 g

of which Sugars: 1.5 g

Proteins: 15 g

Salt: 0.25 g

1010KJ	LIPIDS	SATURATED	CARBS	SUGARS	PROTEINS	SALT
241Kcal	6.2g	2.1g	30g	1.5g	15g	0.25g
12%*	9%*	10%*	12%*	2%*	22%*	5%*

*Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Allergens

Contains: Gluten, Soybeans, Sulphur dioxide / sulphites
Can contain traces of Celery, Mustard

Product Characteristics

Commercial Name:	Lombo de Porco Preto c/ Cogumelos
Conservation Instructions:	Conservar entre 4ºC e 8ºC.
Cooking Suggestion:	Descongelar durante 4 horas no frigorifico e depois retirar e aguardar mais 1 hora antes de aquecer.
Presentation Mode:	Apresentação do produto :
Origin Countre:	Portugal :

PRONTO A CONSUMIR:

Modo de Emprego / Utilização:	Pronto a Consumir.
Instruções de Conservação::	Conservar em local fresco entre 4º a 8º.

Microbiological Specification

Microrganismos 30ºC	Enterobactérias	Escherichia coli	Staphylococcus coag.+	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
< 1 x 10^2/g	< 1 x 10^1/g	< 1 x 10^1/g	< 1 x 10^2/g	Ausente em 25g	Ausente em 25g

Valores Guia INSA (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge) de 25 de Novembro de 2015
Valores relativos a refeições totalmente cozinhadas ou adicionadas de especiarias, ervas aromáticas secas, desidratadas ou tratadas por radiação ionizante, de produtos UHT e de maionese industrializada.