



Ficha Técnica – Chouriça Extra
Picante 03.04v.00

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome	Chouriça Extra Picante
Descrição	Produto de fumeiro fabricado por método tradicional curado a lenha
Composição	Carne de porco, vinho, sal, alho, soja, especiarias, emulsionantes E451 (i) E-450 (iii), antioxidantes E301- E331, conservante (E-250) / Invólucro: Tripa de porco

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor	Castanho avermelhado
Aspecto	Característico do fumeiro tradicional
Aroma	Característico aromatizado pelo fumo
Sabor	Enchido com sabor tradicional

ALERGÉNIOS

Contém sulfitos e soja.

EMBALAGEM/ APRESENTAÇÃO

Produto acondicionado em sacos próprios para a indústria alimentar, sendo a sua embalagem efectuada a vácuo.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

O produto é distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas. Deve-se conservar em local seco e fresco.

OUTRAS INFORMAÇÕES

Tratamento Aplicado: produto sujeito a fumagem tradicional, a uma temperatura de 80°C

Prazo de validade: 180 dias

Rotulagem: segundo o estipulado no Regulamento (UE) Nº 1169/2011, de 25 de Outubro

Modo de utilização: produto para assar ou utilizar em pratos culinários pode ser consumido cru

População alvo: população em geral que não seja alérgica aos alergénios apresentados

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Contagem de *E. Coli*: < 100 ufc/ g

Pesquisa de *Salmonella Spp.*: Ausência em 25g

Contagem de *Listeria Monocytogenes*: Ausência em 25g

PARÂMETROS QUÍMICOS

Determinação do teor de Nitritos: Máx. 100mg (NaNO₂)/ Kg

Determinação do teor de Nitratos: Máx. 250mg (NaNO₃)/ Kg

Determinação de Fosfatos : Máx. 5g/ Kg

Data: Março 2017