



FICHA TÉCNICA Chouriço de Carne

ESP 28 R02

Especificação

CÓPIA NÃO
CONTROLADA
20-02-2012

Designação Técnica do Produto	Chouriço de Carne			
Caracterização Sumária	<p>Enchido fumado feito à base de carne de suíno (pá) cortada em fragmentos de dimensão superior a 1 cm, misturada com aditivos, condimentos e especiarias.</p> <p>A massa resultante é submetida a um processo de maturação durante 2 a 4 dias, sendo posteriormente cheia em tripa salgada de bovino, previamente lavada e desinfectada. O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 3 dias, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</p>			
Ingredientes	001 T – Chouriço Tradicional	Carne de Suíno, Vinho, Água, Sal, Alho, Especiarias, Açúcares, Estabilizadores (E451, E450), Prot. Vegetal, Lactose, Antioxidantes (E331, E301), Dextrina, Leite em pó, Intensificador de Sabor (E621), Conservantes (E250, E252).		
	001 P – Chouriço Tipo Caseiro (Picante)	Carne de Suíno, Vinho, Água, Alho, Sal, Pimentão, Piri-piri 0,07%, Açúcares, Estabilizadores (E451i, E450i), Prot. Vegetal, Lactose, Antioxidantes (E331, E301), Dextrina, Leite em pó, Intensificador de Sabor (E621), Conservantes (E250, E252).		
Forma de Apresentação	<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Diâmetro – 35 mm➤ Comprimento – 150 a 180 mm➤ Peso – 250 a 300 g <p>Tem uma cor vermelha acastanhada, com um invólucro firme, sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspecto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.</p>			
Tratamentos Aplicados	Fumagem – O produto é submetido ao fumo de madeiras não resinosas (neste caso, madeira de azinho). A fumagem permite uma desidratação parcial e a eliminação de gorduras. O fumo contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.			
Características	Microbiológicas	Nº E. Coli / g	<1 x 10 ² UFC / g	Reg. (CE) nº2073/2005 Reg. (CE) nº 1441/2007
		Nº de estafilococos coagulase positiva / g **	<1 x 10 ² UFC / g	
		Pesquisa <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	
		Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> / g	Ausência em 25g	
		Pesquisa <i>Salmonella</i> (Vida Útil)	Ausência em 25g	
		Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (Vida Útil)	100 UFC / g	

Elaborado por: *Antero Guerra*

Assinatura:

Aprovado por: *Jorge Possidónio*

Assinatura:



FICHA TÉCNICA Chouriço de Carne

ESP 28 R02

Especificação

CÓPIA NÃO
CONTROLADA
20-02-2012

Características	OGM	Isento		
	Alergêneos	Pode Conter Vestígios de Soja, Lactose e Sulfitos.		
	Organolépticas	Aspecto:	Ferradura cilíndrica, Ligeiramente rugoso.	
		Consistência:	Firme, com elementos bem ligados.	
		Cor:	Vermelha acastanhada.	
		Odor e sabor:	Odor e sabor a fumado e especiarias.	
	Nutricionais	Valor Energético	Calorias: 300 Kcal/100g	Joules: 1246 Kj/100g
		Proteína	23.1 g/100g	
		Gordura/Lipidos	22.1 g/100g	
		Hidratos de carbono	2 g/100g	
Fibras Alimentares		<1.0 g/100g		
Acondicionamento	O "chouriço de carne" é embalado em atmosfera controlada (N ₂ /CO ₂) – neste caso, é mencionado na etiqueta este modo de conservação.			
Conservação	Conservar em local fresco e seco, de preferência entre 0 e 10 °C.			
	Na armazenagem	Câmara de refrigeração		
	No Transporte	Caixa frigorífica		
	No Retalhista	Câmara de refrigeração		
Modo de Utilização e Uso Pretendido	<p>1) Utilização: Os produtos do grupo "FUMADOS" poderão ser consumidos por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos.</p> <p>2) Grupos sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes à proteína de soja e lactose.</p> <p>3) Impedimentos Legais de utilização: Não há conhecimento de impedimentos legais para a utilização dos produtos.</p>			
Prazo de Validade	6 meses, quando embalado a gás, a temperaturas de conservação (0 a 6 °C). Consumir, de preferência, antes da data indicada na embalagem.			
Lote	Lote: XXYZZ, onde XX – Ano de Fabrico; Y – código interno do produto; e ZZ – Nº sequencial do fabrico			
Rotulagem	Menções Obrigatórias DL 560/99	Denominação de venda	Condições de conservação	
		Identificação do produtor	Condições de utilização	
		Lista de ingredientes	Acondicionamento em atmosfera controlada	
		Lote	Substâncias susceptíveis de provocarem alergias.	
		Data limite de consumo		
Sugestão de Consumo	Pode comer-se cru, cozido ou assado, sendo óptimo no cozido à portuguesa.			