




## FICHA TÉCNICA Chouriço de Sangue

ESP 30 R02

### Especificação

CÓPIA NÃO  
CONTROLADA  
20-02-2012

<b>Designação Técnica do Produto</b>		<b>Chouriço de Sangue</b>		
<b>Caracterização Sumária</b>		<p>Enchido fumado feito à base de carne de suíno (calubre), 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 24 a 48 horas, 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>		
<b>Ingredientes</b>		<p>Carne de Suíno, Sangue 8%, Vinho, Sal, Alho, Farinha, Cominhos, Proteínas, Amido modificado, Lactose, Pimentão-doce, Emulsionantes (E450, E451), Sacarose, Antioxidantes (E301, E331), Conservantes (E250, E252).</p>		
<b>Forma de Apresentação</b>		<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diâmetro – 35 mm</li> <li>➤ Comprimento – 150 a 180 mm</li> <li>➤ Peso – 250 a 300 g</li> </ul> <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>		
<b>Tratamentos Aplicados</b>		<p><b>Fumagem</b> – 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.</p>		
<b>Características</b>	<b>Microbiológicas</b>	Nº E. Coli / g	<1 x 10 <sup>2</sup> UFC / g	Reg. (CE) nº2073/2005 Reg. (CE) nº 1441/2007
		Nº de estafilococos coagulase positiva / g **	<1 x 10 <sup>2</sup> 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	
	<b>OGM</b>	Isento		
	<b>Alergêneos</b>	Pode Conter Vestígios de Glúten, Soja, Lactose e Sulfitos.		
	<b>Organolépticas</b>	<b>Aspecto:</b>	Ferradura cilíndrica, Ligeiramente rugoso.	
		<b>Consistência:</b>	Firme, com elementos bem ligados.	
<b>Cor:</b>		Vermelha acastanhada.		
<b>Odor e sabor:</b>		Odor e sabor a fumado e especiarias.		

Elaborado por: *Antero Guerra*

Assinatura:



Aprovado por: *Jorge Possidónio*

Assinatura:



## FICHA TÉCNICA Chouriço de Sangue

ESP 30 R02

### Especificação

CÓPIA NÃO  
CONTROLADA  
20-02-2012

<b>Características</b>	<b>Nutricionais</b>	<b>Valor Energético</b>	Calorias: .n.d Kcal/100g	Joules: n.d. KJ/100g
		<b>Proteína</b>	n.d. g/100g	
		<b>Gordura/Lípidos</b>	n.d. g/100g	
		<b>Hidratos de carbono</b>	n.d. g/100g	
		<b>Fibras Alimentares</b>	n.d. g/100g	
<b>Acondicionamento</b>		O “chouriço de sangue” é embalado em atmosfera controlada (N <sub>2</sub> /CO <sub>2</sub> ) – neste caso, é mencionado na etiqueta este modo de conservação.		
<b>Conservação</b>		Conservar em local fresco e seco, de preferência entre 0 e 6 °C.		
		Na armazenagem	Câmara de refrigeração	
		No Transporte	Caixa frigorífica	
		No Retalhista	Câmara de refrigeração	
<b>Modo de Utilização e Uso Pretendido</b>		<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>		
<b>Prazo de Validade</b>		6 meses, quando embalado a gás, a temperaturas de conservação (0 a 6 °C). Consumir, de preferência, antes da data indicada na embalagem.		
<b>Lote</b>		Lote: XXYZZ, onde XX – Ano de Fabrico; Y – código interno do produto; e ZZ – N° sequencial do fabrico		
<b>Rotulagem</b>	<b>Menções Obrigatórias</b> 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		
<b>Sugestão de Consumo</b>		Excelente a acompanhar cozido à portuguesa, feijoada e com favas.		