



FICHA TÉCNICA Salsicha Toscana

ESP 35 R02

Especificação

CÓPIA NÃO
CONTROLADA
20-02-2012

Designação Técnica do Produto	Salsicha Toscana			
Caracterização Sumária	Produto feito à base de carne de porco e de vaca, alho, vinho e ervas aromáticas, o que lhe confere um sabor característico. A massa é cheia em tripa salgada de bovino, previamente lavada e desinfectada. É submetido a um processo de cozedura durante cerca de 30 minutos.			
Ingredientes	Carne de Suíno, Água, Alho, Vinho, Ervas Aromáticas, Especiarias, Amido, Açúcares, Emulsionantes (E450, E451), Antioxidantes (E301, E331), Corante (E120), Conservantes (E250, E252).			
Forma de Apresentação	O produto possui forma cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias: <ul style="list-style-type: none">➤ Diâmetro – 34 a 36 mm➤ Comprimento – 150 a 200 mm➤ Peso – 150 a 200 g Tem uma cor rosa acastanhada, de consistência firme; ao corte oblíquo apresenta uma cor rosa claro, contrastando com a gordura, de aspecto marmoreado, infiltrada de forma regular, encontrando-se a massa perfeitamente ligada, com cheiro e sabor “sui generis”.			
Tratamentos Aplicados	Cozedura – Consiste em submeter o produto à cozedura em água a 95 °C durante, pelo menos, 30 minutos, de modo a reduzir a carga microbiana a valores aceitáveis.			
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	
	OGM	Isento		
	Alergêneos	Pode Conter Vestígios de Lactose e Sulfitos.		
Organolépticas	Aspecto:	Forma cilíndrica.		
	Consistência:	Massa homogénea e bem ligada de aspecto marmoreado.		
	Cor:	Rosa acastanhada.		
	Odor e sabor:	Odor e sabor e especiarias.		

Elaborado por: *Antero Guerra*

Assinatura:

Aprovado por: *Jorge Possidónio*

Assinatura:



FICHA TÉCNICA Salsicha Toscana

ESP 35 R02

Especificação

CÓPIA NÃO
CONTROLADA
20-02-2012

Características	Nutricionais	Valor Energético	Calorias: n.d. Kcal/100g	Joules: n.d. Kj/100g
		Proteína	n.d. g/100g	
		Gordura/Lípidos	n.d. g/100g	
		Hidratos de carbono	n.d. g/100g	
		Fibras Alimentares	n.d. g/100g	
Acondicionamento		A "Salsicha Toscana" é embalada a vácuo.		
Conservação		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	
Modo de Utilização e Uso Pretendido		<p>1) Utilização: Os produtos do grupo "COZIDOS" 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, hipercolesterolémia e pessoas intolerantes á lactose.</p> <p>3) Impedimentos Legais de utilização: Não há conhecimento de impedimentos legais para a utilização dos produtos.</p>		
Prazo de Validade		2 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 cozido ou assado.		