

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.02 R08
	Especificação	27-11-2020

Designação Técnica do Produto	Chouriço Com Cebola			
Empresa	Carnes Possidónio Lda.			
Morada	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres			
Contactos	Telefone: 271 701 001 // Fax: 271 701 251			
	E.mail: fabrica@carnes-possidonio.pt			
Nº de Controlo Veterinário	ITR 166			
Caracterização Sumária	<p>Enchido fumado feito à base de carne de suíno (caluga), 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 desinfetada. O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 3 dias, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</p>			
Ingredientes	<p>Carne de Suíno (79,4 % - Origem: UE), Sangue de Suíno, Cebola 4,8 %, Vinho (contém SULFITOS), Massa de Alho (Alho, Sal e Conservante (E 330)), Retentor composto [Proteína (de SOJA e do LEITE), Amido, Sal e Pimentão Doce], Aglutinante Composto [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Açúcar, Antioxidantes (E301 e E331), e Conservante (E250)], Sal, Pimentão Doce e Piri-piri. Consumir após confeção. Origem da Carne: UE.</p>			
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	<p>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.</p>			
Características	Microbiológicas	Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g)	Ausência	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Contagem de <i>E. coli</i> (UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	
		Contagem de Estafilococos coagulase +(UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	
		Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	Ausência	
		Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g) (Vida Útil)	Ausência	
		Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC / g) (Vida Útil)	≤ 100	
	Químicas	De acordo com o Regulamento CE Nº 1881/2006 consolidado.		
	OGM	Isento		
	Alergêneos	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	Organolépticas	Aspecto:	Ferradura cilíndrica, Ligeiramente rugoso.	
Consistência:		Firme, com elementos bem ligados.		
Cor:		Vermelha acastanhada.		
Odor e Sabor:		Odor e sabor a fumado, cebola e especiarias.		

Elaborado por: <i>Elton Paraíso</i>	Aprovado por: <i>Jorge Possidónio</i>
Assinatura:	Assinatura:

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.02 R08
	Especificação	27-11-2020

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1623 kJ/ 392 Kcal
		Lípidos	32,4 g
		dos quais: Saturados	11,9 g
		Hidratos de Carbono	5,0 g
		dos quais: Açúcares	< 0,5 g
		Fibra	< 1,2 g
		Proteínas	19,7 g
		Sal	3,3 g
Acondicionamento	Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.		
Conservação	Conservar em Local Fresco e Seco		
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. Deve ser consumido após confecção culinária.</p> <p>2) Grupos sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes à proteína de soja, sulfitos e lactose.</p>		
Prazo de Validade	6 meses, quando embalado em atmosfera protetora.		
Lote	Lote: XXYZZ, onde XX – Ano de Fabrico; Y – código interno do produto; e ZZ – N° sequencial do fabrico		
Rotulagem	De acordo com o Regulamento UE N° 1169/2011 consolidado.		
Sugestão de Consumo	Deve ser lentamente assado na brasa. Ótimo para feijoada e cozido à portuguesa.		