

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.05 R10
	Especificação	30-11-2021

Designação Técnica do Produto	Farinheiro				
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 feito à base de carne gorda de suíno (perna e entremeada), triturada e misturada com pão, aditivos, condimentos e especiarias.</p> <p>A massa resultante é cheia em tripa salgada de bovino previamente lavada e desinfetada. Este enchido não é fumado. De seguida, é colocado numa câmara de maturação durante cerca de 12 horas a temperaturas de 3-4 °C. Findo esse tempo, entra na câmara de estabilização por cerca de 24 horas, a temperaturas que variam entre 10 e 20 °C e humidades relativas entre 50 a 75 %.</p>				
Ingredientes	<p>Água, Pão de Trigo (contém GLÚTEN), Carne de Suíno (27,75 % - Origem: UE), Massa de Alho [Alho, Sal e Conservante (E 330)], Cebola, Pimentão Doce, Aglutinante Composto [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Açúcar, Antioxidantes (E301 e E331), e Conservante (E250)], Sal, Salsa, Antioxidante [Antioxidantes (E300, E301 e E331) e Açúcares] e Piri-piri. Pode conter vestígios de OVO, SOJA e LEITE. Consumir após Confeção.</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 – 200 mm ➤ Peso – 250 a 350 g <p>Tem uma cor amarelo acastanhado, de consistência firme, aspeto interior constituído por uma massa homogénea de aspeto grumoso e bem ligado, com invólucro sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspeto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão..</p>				
Tratamentos Aplicados	Maturação – Consiste em manter o produto numa câmara de maturação, a temperaturas e humidades relativas controladas, a fim de obter as características organolépticas típicas do produto.				
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 1831/2006 consolidado.			
	OGM	Isento			
	Alergêneos	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.			
	Organolépticas	Aspecto:	Ferradura cilíndrica, Ligeiramente rugoso.		
	Consistência:	Pastosa, com elementos bem ligados.			
	Cor:	Laranja acastanhado.			
	Odor e Sabor:	Odor e sabor 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 28.05 R10
	Especificação	30-11-2021

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1251 kJ/ 300 Kcal
		Lípidos	19,3 g
		dos quais: Saturados	6,1 g
		Hidratos de Carbono	19,5 g
		dos quais: Açúcares	0,9 g
		Fibra	< 1,5 g
		Proteínas	11,5 g
		Sal	1,3
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 "FARINHADOS" 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 ao glúten.</p>		
Prazo de Validade	3 meses, quando embalado em atmosfera protetora.		
Lote	Lote: XXYZZ, onde XX – Ano de Fabrico; Y – código interno do produto; e ZZ – Nº sequencial do fabrico		
Rotulagem	De acordo com o Regulamento UE Nº 1169/2011 consolidado.		
Sugestão de Consumo	Deve ser consumida frita, cortada às rodelas, pode ainda acompanhar um bom cozido à portuguesa.		