

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.06 R03
	Especificação	27-11-2020

Designação Técnica do Produto	Paiola			
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 (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 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 (89,5 % - Origem: UE), Água, Vinho (contém SULFITOS), Preparado Chouriço Regional [Dextrose, Estabilizadores (E451i e E450i), Antioxidantes (E331 e E301), Dextrina, LACTOSE, Proteína Animal, Especiarias, Sal, Intensificador de Sabor (E621)], Massa de Alho (Alho, Sal e Conservante (E 330)), Sal, Pimentão Doce, Sal Nitritado [Sal e Conservante (E250)], e Piri-piri.</p>			
Forma de Apresentação	<p>Possui uma forma tradicional, com algumas saliências e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diâmetro – 100 a 150 mm ➤ Comprimento – 150 a 200 mm ➤ Peso – 400 a 500 g <p>Tem uma cor 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	Nº E. Coli / g	≤ 1 x 10 ² UFC / g	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Nº de estafilococos coagulase positiva / g **	≤ 1 x 10 ² UFC / g	
		Pesquisa <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	
		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		
	Alergéneos	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	Organolépticas	Aspecto:	Forma de pera alongada, Ligeiramente rugoso.	
Consistência:		Firme, com elementos bem ligados.		
Cor:		Vermelha acastanhada.		
Odor e Sabor:		Odor e sabor a fumado 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 28.06 R03
	Especificação	27-11-2020

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1357 kJ/ 327 Kcal
		Lípidos	25,7 g
		dos quais: Saturados	11,9 g
		Hidratos de Carbono	1,5 g
		dos quais: Açúcares	< 0,5
		Fibra	< 0,8 g
		Proteínas	22,5 g
		Sal	2,4 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. Pode ser consumido sem confeção culinária.</p> <p>2) Grupos sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes à 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	Pode comer-se cru, cozido ou assado, sendo ótimo no cozido à portuguesa.		