


| | | |
|--|----------------------|----------------------|
|  Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i> | FICHA TÉCNICA | ESP 28.10 R09 |
| | Especificação | 30-11-2021 |

| | | | | | |
|--------------------------------------|------------------------|---|--|---|--|
| Designação Técnica do Produto | | Alheira de Suíno | |  | |
| 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 | | Enchido feito à base de carne gorda de suíno (perna e entremeada), triturada e misturada com pão, aditivos, condimentos e especiarias. 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 %. | | | |
| Ingredientes | | 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. | | | |
| 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 | 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 | | | |
| | 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 28.10 R09 |
| | 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 g |
| Acondicionamento | Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora. | | |
| Conservação | Conservar no frio a temperaturas entre 0 e 6 °C. | | |
| 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: AAYZZZ, onde AA – Ano de Fabrico; Y – Código do Produto; e ZZZ – Nº Sequencial de 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. | | |