


FICHA TÉCNICA

Produto		CHOURIÇO PICANTE	
Ingredientes		Carne de Suíno 83,77%; Vinho 6,44% (SULFITOS); Água 3,22%; Aditivo 1,61% [Dextrina; Dextrose; PROTEINA DE SOJA; Emulgentes: (P205, E-450iii,E-451i,E-450j,E-452ii,E-452i);LACTOSE Antioxidantes: (E-331iii,E-316, E-325); Conservantes: E-252, E-250); Intensificadores de Sabor: (E-627, E-631); Especiarias 1,5%; Massa Pimentão 1,45%; Sal 1,16%, Alho 0,84% Tripa Natural de Suíno,	
Critério de atribuição do lote		Inicial do produto, Ano, semana de enchimento - CP/dia/mês /Ano	
Fumado		A lenha de eucalipto, Mimosa, Acácia, oliveira (excepto resinosas)	
Dimensão do produto /Peso		Variável, entre 10 a 25 cm	
		Variável, entre 180 a 300 g	
Características organolépticas:	Exteriores: Aspecto	Brilhante	
	Cor	Cor avermelhada	
	Consistência	Semi-mole	
	Invólucro	Tripa de porco sem rotura e aderente à massa	
	Formato	Curvilíneo	
	Aroma e sabor	Sui generis/característico da zona geográfica	
Tipo e características da embalagem		Embalagem em sacos de PA/PE de 90 µm, acondicionado em atmosfera modificada com gás alimentar Aligal 13 ; embalagem em vácuo	
Tipo e características da embalagem na distribuição		Caixas de cartão duplo com capacidade dependente da sua dimensão	
Condições de distribuição/transporte		Em carros isotérmicos ou frigoríficos	
Condições de armazenamento		Local fresco e seco (temperatura < 12°C)	
Rotulagem		Denominação de venda, Quantidade líquida, data de limite de consumo, nome /firma/denominação social/morada do fabricante/ou embalador/ ou vendedor estabelecido na EU, modo de Conservação; Lote; tipo de embalagem; local de origem ou proveniência; modo de emprego; identificação de alergénios, nº de controlo veterinário, Rotulagem nutricional	
nº de controlo veterinário			
Prazo de validade		120 dias	
Características físico-químicas		Determinação:	Limite:
		Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO ₂)	150
Características microbiológicas		Determinação:	Limite:
		Salmonella spp.	negativo
		E. Coli	< 1x10 ²
		Staphylococcus aureus	< 1x10 ²
		Listeria monocytogenes em 25g	negativo
		Bactérias coliformes	< 1x10 ³
Contagem de microrganismos a 30.°C		< 1x10 ³	
Utilização prevista		O produto não necessita de processamento térmico	
População alvo		População em geral, produto contém alergéneos.	