


## FICHA TÉCNICA

Produto		CHOURIÇO TRADICIONAL	
Ingredientes		Carne de suíno 83%; Vinho 9,57% (SULFITOS); Água: Aditivos 1,6% [Dextrina; Dextrose; <b>PROTEÍNA DE SOJA</b> ; Emulgentes: (P205), (E-450iii, E-451i, E-450i, E-452ii, E-452i); <b>LACTOSE</b> ; Antioxidantes: (E-331iii, E-316 - E-325); Conservantes: (E-252, E-250); Intensificadores de sabor: (E-627, E-631); Sal 1,18%; Alho 0,83%; Especiarias 0,67%; Tripa natural de suíno, fumado a lenha.	
Critério de atribuição do lote		Inicial do produto, Ano, semana de enchimento - CTR/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	
	Involúcro	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 alérgenos, nº de controlo veterinário, Rotulagem nutricional	
nº de controlo veterinário			
Prazo de validade		120 dias	
Características físico-químicas	<b>Determinação:</b>		<b>Limite:</b>
	Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO <sub>2</sub> )		150
Nitratos (E252) mg/kg (NaNO <sub>2</sub> )			
Características microbiológicas	<b>Determinação:</b>		<b>Limite:</b>
	Salmonella spp.		negativo
	E. Coli		< 1x10 <sup>2</sup>
	Staphylococcus aureus		< 1x10 <sup>2</sup>
	Listeria monocytogenes em 25g		negativo
	Bactérias coliformes		< 1x10 <sup>3</sup>
Contagem de microrganismos a 30.°C		< 1x10 <sup>3</sup>	
Utilização prevista		O produto não necessita de processamento térmico	
População alvo		População em geral, produto contém alérgenos.	