


FICHA TÉCNICA

Produto		CHOURIÇO DE VINHO	
Ingredientes		Carne de suíno pá (origem: UE) ; VINHO tinto (9,58%), dextrina, dextrose, proteína de SOJA , emulsionantes(E450iii, E451i, E452ii, E452i), sal, açúcar, LEITE em pó, antioxidantes (E331iii, E316, E325), conservantes (E250), intensificador de sabor (E627, E631), alho, sal, pimenta e piri-piri. Tripa natural de suíno. Fumado a lenha. Contem SULFITOS, SOJA, LACTOSE. Pode conter vestígios de GLUTEN.	
Nomenclatura do Lote		CP/dia/mês /Ano	
Fumado		A lenhas nobres, (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 escura	
	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		Embalado a atmosfera protetora, em embalagens plásticas ou Embalado a vácuo, em embalagens plásticas	
Tipo e características da embalagem na distribuição		Caixas de cartão	
Condições de distribuição/transporte		Em carros isotérmicos ou frigoríficos	
Condições de armazenamento		Local fresco e seco	
nº de controlo veterinário			
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; utilização prevista; identificação de alergénios, nº de controlo veterinário, declaração nutricional, (de acordo co legislação em vigor)	
Prazo de validade		120 dias	
Características físico-químicas		Determinação:	Limite:
		Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO ₂)	100
Características Microbiológicas		Determinação:	Limite:
		Salmonella spp.	ausência em 25 gr
		Listeria monocytogenes em 25g	ausência em 25 gr
Declaração Nutricional/ 100 gr Produto		Energia	836 kJ/199 kcal
		Hidratos de carbono	1,7 gr
		dos quais açúcares	1,4 gr
		Lípidos	8,5 gr
		dos quais ácidos gordos	3,08 gr
		Proteína	29 gr
		Fibra Alimentar	<1,0 gr
	Sal	2,23 gr	
Utilização prevista		Consumir após Tratamento Térmico/confeção	
População alvo		População em geral, excepto os grupos com alergias ou intolerancia aos alergénios declarados na rotulagem.	