


**FICHA TÉCNICA**

Produto		CHOURIÇO DE VINHO	
Ingredientes		Carne de suíno 83%; Vinho 9,58% (SULFITOS); Água 3,19%; Aditivos 1,6% [ Dextrina; Dextrose; <b>PROTEINA DE SOJA</b> ; Emulgentes: (P205 - 7,2%), (E-450iii,E-451i,E-450i,E-452ii,E-452i)]; <b>LACTOSE</b> ; Antioxidantes: (E-331iii,E-316) - E-325); Conservantes: (E-252 - 0,75%, E-250 ; Intensificadores de sabor: (E-627, E-631); Alho 1,37%; Sal1,15%; Especiarias 0,13%; Tripa natural de suíno, fumado a lenha.	
Critério de atribuição do lote		Inicial do produto, Ano, semana de enchimento - CV/dia/mês /Ano	
Fumado		A lenha de eucalipto, Mimosas, 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 escura	
	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)	
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; modo de emprego; identificação de alérgenos, nº de controlo veterinário, Rotulagem nutricional	
Prazo de validade		120 dias	
Características físico-químicas		Determinação:	Limite:
		Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO2) Nitratos (E252) mg/kg (NaNO2)	150
Características microbiológicas		Determinação:	Limite:
		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.	