


**FICHA TÉCNICA**

<b>Produto</b>		<b>SALPICÃO CACHAÇO TRADICIONAL</b>	
<b>Ingredientes</b>		Carne de suíno 79,5%(cachaço); VINHO 10,84%(SULFITOS); Água 3,61% Alho 2,53% Adtívios (Dextrose; Antioxidantes e emulsionante: (E-301 , E331 e E451); Conservantes:( E-250, E-252); Sal1,52%; Especiarias 0,22%; Tripa natural de suíno; fumado a lenha.	
<b>Critério de atribuição do lote</b>		Inicial do produto, Ano, semana de enchimento - SC/dia/mês /Ano	
<b>Fumado</b>		A lenha de eucalipto, Mimosas, Acácia, oliveira (excepto resinosas)	
<b>Dimensão do produto /Peso</b>		Variável, entre 10 a 25 cm Variável, entre 180 a 300 g	
<b>Características organolépticas:</b>	<b>Exteriores: Aspecto</b>	Brilhante	
	<b>Cor</b>	Cor avermelhada escuro	
	<b>Consistência</b>	Semi-mole	
	<b>Invólucro</b>	Tripa de porco sem rotura e aderente à massa	
	<b>Formato</b>	Curvilíneo	
	<b>Aroma e sabor</b>	Sui generis/característico da zona geográfica	
<b>Tipo e características da embalagem</b>		Embalagem em sacos de PA/PE de 90 µm, acondicionado em atmosfera modificada com gás alimentar Aligal 13 ; embalagem em vácuo	
<b>Tipo e características da embalagem na distribuição</b>		Caixas de cartão duplo com capacidade dependente da sua dimensão	
<b>Condições de distribuição/transporte</b>		Em carros isotérmicos ou frigoríficos	
<b>Condições de armazenamento</b>		Local fresco e seco (temperatura < 12°C)	
<b>Rotulagem</b>		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	
<b>nº de controlo veterinário</b>			
<b>Prazo de validade</b>		120 dias	
<b>Características físico-químicas</b>		<b>Determinação:</b>	<b>Limite:</b>
		Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO <sub>2</sub> ) Nitratos (E252) mg/kg (NaNO <sub>2</sub> )	150
<b>Características microbiológicas</b>		<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>
<b>Utilização prevista</b>		O produto não necessita de processamento térmico	
<b>População alvo</b>		População em geral, produto contém alérgenos.	