

**CHOURIÇA DE ASSAR****Composição:**

- Carne e gordura de porco
- Vinho (**Sulfitos**)
- Alho seco hidratado
- Sal
- Emulsionante (E 451),
- Conservante (E 250), Antioxidante (E 331)
- Especiarias
- Dextrose
- Intensificador de Sabor (E 621)
- Extrato de pimentão
- Tripa Natural de porco.

**Características Microbiológicas:**

Microrganismos	Método	Valores e Tolerâncias
Contagem de Escherichia coli	ISO 16649-2:01	< 1x10 ¹ UFC/g (A.M.R.)
Pesquisa de Listeria monocytogenes	PAM 16.1	Ausência em 25g (Reg.1441/2007 e respetivas alterações)
Pesquisa de Salmonela	PAM 55.2	Ausência em 25g (Reg.1441/2007 e respetivas alterações)
Contagem de Estafilococos aureus	ISO 6888-2:99	< 1x10 ¹ UFC/g (A.M.R.)

Características Físico Químicas:

Parâmetros	Método	Valores e Tolerâncias
Determinação de Nitritos	NP 1846	150 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Nitratos	ISO 3091	150 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Fósforo	ISO 13730:96	5000 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Benzo(a)pireno	PAFQ 235.0	5 µg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Cádmio	EN 14082:03	0,050 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Chumbo	EN 14082:03	0,10 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação de melamina	F 065750.2	2,5 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)

Informação Nutricional

Valores Nutricionais Médios		Por 100 g
ENERGIA		1507 KJ/ 364 Kcal
LIPIDOS		32 g
dos quais saturados		17 g
HIDRATOS DE CARBONO		0 g
dos quais açúcares		0 g
PROTEÍNAS		19 g
SAL		2,9 g

Alergénios	Sim	Não
Glúten		X
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixes		X
Amendoins		X
Soja		X
Leite		X
Frutos casca rija		X
Aipo		X
Mostarda		X
Sésamo		X
Sulfitos	X	
Tremoços		X
Moluscos		X



Ficha Técnica do Produto

Revisão: 12

Data: 04/01/2019

Principais tipos de tratamento:

Refrigeração: Consiste em submeter os alimentos a temperaturas baixas, entre 0 a 5°C, com a finalidade de impedir as perdas de peso por desidratação, reduzir a atividade microbiana, garantir a manutenção das qualidades do produto, entre outras.

Fumagem: Consiste em submeter o produto ao fumo de madeiras não resinosas e permite uma desidratação parcial e eliminação de gorduras. O fumo da madeira contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.

Características da Embalagem:

(em conformidade com o Regulamento (UE) nº 10/2011 de 14 de Janeiro de 2011)

Embalagem Primária - Unidade

Designação: Filme Poliamida Cast Flexível- Filme Polietileno PA/PE/PE

Espessura: 70/170 µm +/- 10%

Embalagem Primária- 1Kg / 1,5 kg / 2 Kg

Designação: Saco PA/PE

Espessura: 90 / 140 µm

Embalagem Secundária

Características da caixa Cartão canelado

Informações Adicionais:

Acondicionamento:

- Em atmosfera protetora (30% CO₂ e 70% N₂)
- Em Vácuo

Tempo de vida útil: 180 Dias

Data de Validade: Referida no Rótulo (DD/MM/AA)

Codificação do Lote: Referido no Rótulo (Nº, Nº dia, AA)

Recomendação de consumo: Consumir após confeção

Outras Indicações: Não contém ingredientes geneticamente Modificados.

Menção: -----

Quantidades Nominais:

- Peso Líquido (em kg)
- Unidade individual: 200 grs, 150 grs
- Embalagem de 1 kg
- Embalagem de 2 kg

Condições de Conservação: Conservar em local fresco e seco

Condições de Conservação na Distribuição: A distribuição é feita com sistema de refrigeração

Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade PT B 306 CE

Aprovado por: