

**CHOURIÇA ARGOLA****Composição:**

- Carne e gordura de suíno, tecido conjuntivo, miudezas de suíno
- Água,
- Proteína de **SOJA**
- Sal
- Especiarias
- Dextrose
- Emulsionantes (E 451, E452), conservante (E 250)
- Antioxidantes (E 300, E 301, E 331)
- Reguladores de acidez (E 331, E 262)
- Alho granulado
- Corante (E 160c). 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	1636 KJ/ 395Kcal
LIPIDOS	35 g
dos quais saturados	13 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
Peixe		X
Amendoins		X
Soja	X	
Leite		X
Frutos de casca Rija		X
Alho		X
Mostarda		X
Sésamo		X
Sulfitos		X
Tremoços		X
Moluscos		X



Ficha Técnica do Produto

Revisão: 12

Data: 03/01/2019

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:	<ul style="list-style-type: none">• Em atmosfera protetora (30% CO2 e 70% N2)• Em Vácuo
Tempo de vida útil:	150 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, 180 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 Dir. Seg. Alimentar:

(Patrícia Mendes)