

## CHOURIÇO CRIOLO

**Composição:**

- Carne e gordura de porco
- Água
- Amidos, Sal, Proteína do **leite**, Emulsionante (E 450, E 451), Açúcares, Antioxidantes (E 301, E 331), Gelificante (E 407), Intensificador de sabor (E 621), Corante (E 120)
- Vinho (**Sulfitos**)
- Alho seco hidratado
- Especiarias
- Conservante (E 250).


**Características Microbiológicas:**

Microorganismos	Método	Valores e Tolerâncias
Contagem de Escherichia coli	ISO 16649-2:01	< 1x10 <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> 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
<b>ENERGIA</b>	1347 KJ/ 325 Kcal
<b>LIPIDOS</b>	28g
<b>dos quais saturados</b>	13g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	4,9g
<b>dos quais açúcares</b>	0g
<b>PROTEÍNAS</b>	15g
<b>SAL</b>	3,4g

Alergénios	Sim	Não
Glúten		X
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixe		X
Amendoins		X
Soja		X
Leite	X	
Frutos de casca Rija		X
Aipo		X
Mostarda		X
Sésamo		X
Sulfitos	X	
Tremoços		X
Moluscos		X



## Ficha Técnica do Produto

Revisão: 8

Data: 03/01/2019

Principais tipos de tratamento:	
<b>Refrigeração:</b>	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.
<b>Cozedura/Secagem em estufa elétrica:</b>	Com objetivo de submeter o produto a temperaturas que permitam eliminar possíveis microrganismos.

Características da Embalagem: (em conformidade com o Regulamento (UE) nº 10/2011 de 14 de Janeiro de 2011)	
<b>Embalagem Primária - Unidade</b>	
<b>Designação:</b>	Filme Poliamida Cast Flexível- Filme Polietileno PA/PE/PE
<b>Espessura:</b>	70/170 µm +/- 10%
<b>Embalagem Primária- 1Kg / 1,5 kg / 2 Kg</b>	
<b>Designação:</b>	Saco PA/PE
<b>Espessura:</b>	90 / 140 µm
<b>Embalagem Secundária</b>	
<b>Características da caixa</b>	Cartão canelado

Informações Adicionais:	
<b>Acondicionamento:</b>	• Em Vácuo
<b>Tempo de vida útil:</b>	120 Dias
<b>Data de Validade:</b>	Referida no Rótulo (DD/MM/AA)
<b>Codificação do Lote:</b>	Referido no Rótulo (Nº, Nº dia, AA)
<b>Recomendação de consumo:</b>	Consumir após confeção
<b>Outras Indicações:</b>	Não contém ingredientes geneticamente Modificados.
<b>Menção:</b>	-----
<b>Quantidades Nominais:</b>	- Peso Líquido (em kg) - Unidade individual: 200 grs, 300 grs - Embalagem de 1 kg - Embalagem de 2 kg
<b>Condições de Conservação:</b>	Conservar a temperaturas entre 0º e 5º C
<b>Condições de Conservação na Distribuição:</b>	A distribuição é feita com sistema de refrigeração
<b>Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade</b>	PT B 306 CE

Aprovado por Dir. Seg. Alimentar:

\_\_\_\_\_  
(Patrícia Mendes)