

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 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	1347 KJ/ 325 Kcal
LIPIDOS	28g
dos quais saturados	13g
HIDRATOS DE CARBONO	4,9g
dos quais açúcares	0g
PROTEÍNAS	15g
SAL	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:

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.

Cozedura/Secagem em estufa elétrica: 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)

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 Vácuo

Tempo de vida útil: 120 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, 300 grs
- Embalagem de 1 kg
- Embalagem de 2 kg

Condições de Conservação: Conservar a temperaturas entre 0º e 5º C

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)