

**Chouriça Regional Lamego****Composição:**

Carne e gordura de porco, vinho (**SULFITOS**), sal, alho granulado, emulsionante (E 451), hemoglobina, açúcares, antioxidantes (E 300, E 301, E 331), especiarias, conservante (E 250).
Tripa Natural de Porco.

Características Microbiológicas		Características Organoléticas			
Contagem de Escherichia coli	< 1x10 ¹ UFC/g	Cor	Característico de chouriça Regional Lamego. Castanha.		
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Ausência em 25g	Odor	Característico de chouriça Regional Lamego.		
Pesquisa de Salmonela	Ausência em 25g	Flavor	Característico de chouriça Regional Lamego.		
Contagem de Estafilococos aureus	< 1x10 ¹ UFC/g	Textura	Característico de chouriça Regional Lamego. Algo consistente.		
Características Físico-químicas		Alergénios			
Determinação de Nitritos	150 mg/Kg		Contém	Não Contém	Pode Conter Vestígios
Determinação de Fósforo	5000 mg/Kg	Glúten		X	
		Crustáceos		X	
Determinação Cádmio	0,050 mg/Kg	Ovos		X	
Determinação Chumbo	0,10 mg/Kg	Peixe		X	
Determinação de melamina	2,5 mg/Kg	Amendoins		X	
Determinação Benzo(a)pireno	2 µg/Kg	Soja		X	
Soma dos PAHs: benzo(a)pireno, benz(a) antraceno, benzo(b) fluoranteno e criseno	12,0 µg/Kg	Leite		X	
Soma de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS/ g)	1,0 pg/g de gordura	Frutos de casca Rija		X	
Soma de dioxinas e PCB sob a forma de dioxina (pg PCDD/F-PCBTEQ-OMS/g)	1,25 pg/g de gordura	Aipo		X	
Soma de PCB não semelhantes a dioxinas (ng/g)	40 ng/g de gordura	Mostarda		X	
Declaração nutricional média por 100 g de produto:		Sementes de sésamo		X	
ENERGIA	1193 KJ/ 287 Kcal	Sulfitos	X		
LIPIDOS	21 g	Tremoços		X	
dos quais saturados	8,0 g	Moluscos		X	
HIDRATOS DE CARBONO	4,3 g				
dos quais açúcares	0 g				
PROTEÍNAS	21 g				
SAL	2,5 g				



Ficha Técnica do Produto

Revisão: 15

Data: 20/12/2023

Principais tipos de tratamento:

Refrigeração: Com objetivo de manter 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. 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

Embalagem Primária - Unidade

Designação:	Filme Poliamida-Polietileno PA/PE Filme Poliéster 12µm contra colado com polietileno EVOH 50µm
-------------	---

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

Designação:	Saco PA/PE Filme Poliéster 12µm contra colado com polietileno EVOH 50µm
-------------	--

Embalagem Secundária

Características da caixa	Cartão canelado
--------------------------	-----------------

Informações Adicionais

Acondicionamento:	- 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
OGM:	Não incorpora qualquer ingrediente proveniente de organismos geneticamente modificados ou que contenha qualquer substância proveniente de organismos geneticamente modificados.
Ionização:	Não é ionizado nem contém ingredientes ionizados.
Menção:	
Quantidades Nominais:	- Peso Líquido (em kg) - Unidade individual (Ex: 200 grs)
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

Requisitos Estatutários e Regulamentares aplicáveis ao produto

Cumprir com a legislação nacional e europeia em vigor.

Aprovado por:
