DOC:

Ficha Técnica Produto Acabado

Nº: FTPA.195

Pág. 1 de 2

Data: 2013-05-09 Versão: 1.6

1 - Nome do Produto: Chouriço Crioulo



picada, adicionada de condimentos e aditivos com cheiro e sabor "suis generis". Em forma de ferradura, individualizada por torção com comprimento variável e um diâmetro de aproximadamente 3 cm. Carne e gordura de Suíno, Sal, Proteína de Soja, Lactose, Dextrose, Especiarias, Emulsionante (E451i), Açúcar, Antioxidantes (E301iii,E301,E316), Intensificador de sabor (E621), Aroma, Corante (E120), Conservantes (E250,E252). 4 - Alergéneos Contém produtos à base de soja e de leite (incluindo lactose) Uso previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou manuseado e armazenado não conforme condições previstas. 6 - Características Organolépticas 6 - Características Organolépticas 7 - Características Físico - Químicas 7 - Características Físico - Químicas 8 - Características Microbiológicas 9 - Características Microbiológicas 8 - Características Microbiológicas 9 - Características Microbiológicas 1 - Nitritos 1 - Nitritos 2 - Solmonella spo 2 - Ausente em 25g. 3 - Ausente em 25g. 4 - Salmonella spo 4 - Salmonella spo 5 - Características Microbiológicas 5 - Salmonella spo 5 - Características Microbiológicas 6 - Listeria monocytogenes 5 - Nitratos 5 - Características Microbiológicas 6 - Listeria monocytogenes 5 - Nitratos 6 - Características Microbiológicas 6 - Listeria monocytogenes 6 - Características Microbiológicas 7 - Características Microbiológicas 8 - Listeria monocytogenes 9 - Nitratos 1 - Nitratos 1			
Especiarias, Emulsionante (E451i), Açücar, Antioxidantes (E331iii,E301,E316), Intensificador de sabor (E621), Aroma, Corante (E120), Conservantes (E250,E252). 4 - Alergéneos Contém produtos à base de soja e de leite (incluindo lactose) 5 - Condições do Uso Uso previsto: consumo tal e qual ou após tratamento térmico. Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou manuseado e armazenado não conforme condições previstas. 6 - Características Organolépticas 6.1 - Cor	2 - Descrição do Produto	Enchido regional constituído por carne e gordura de suíno fresca picada, adicionada de condimentos e aditivos com cheiro e sabor "suis generis". Em forma de ferradura, individualizada por torção com comprimento variável e um diâmetro de aproximadamente 3 cm.	
Uso previsto: consumo tal e qual ou após tratamento térmico. Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou manuseado e armazenado não conforme condições previstas. 6 - Características Organolépticas 7 - Características Físico - Químicas 8 - Características Físico - Químicas 8 - Características Microbiológicas 9 - Características Microbiológicas 8 - Características Microb	3 - Composição do Produto	(E331iii,E301,E316), Intensificador de sabor (E621), Aroma, Corante	
Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou manuseado e armazenado não conforme condições previstas. 6.1 - Cor	4 - Alergéneos		
6 - Características Organolépticas 6.2 - Consistência Firme 6.3 - Cheiro 6.4 - Sabor 7 - Características Físico - Químicas 7 - Características Físico - Químicas 8 - Características Microbiológicas 8 - Características Microbiológicas 8 - Características Microbiológicas 9 - Características Nutricionais 6.2 - Consistência Firme Característica/o do Chouriço Crioulo V.M.A¹ 7.1 - Nitritos ≤150mg/Kg 7.2 - Nitratos ≤250mg/Kg 7.3 - Fosfatos ≤5000mg/Kg 8.1 - Mesófilos a 30°C ≤3x10⁵ ufc/g 8.2 - E. coli ≤10 ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10³ ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10³ ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 0,4g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g	5 - Condições do Uso	Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou	
6 - Características Organolépticas 6.3 - Cheiro 6.4 - Sabor Característica/o do Chouriço Crioulo V.M.A¹ 7.1 - Nitritos ≤150mg/Kg 7.2 - Nitratos ≤250mg/Kg 7.3 - Fosfatos ≤5000mg/Kg 8.1 - Mesófilos a 30°C ≤3x10⁵ ufc/g 8.2 - E. coli ≤10 ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10³ ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais açúcares 6,8g/100g	6 - Características Organolépticas	6.1 - Cor	Avermelhada
6.3 - Cheiro 6.4 - Sabor V.M.A¹ 7.1 - Nitritos ≤150mg/Kg 7.2 - Nitratos ≤250mg/Kg 7.3 - Fosfatos ≤5000mg/Kg 8.1 - Mesófilos a 30°C ≤3x10⁵ ufc/g 8.2 - E. coli ≤10 ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10³ ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		6.2 - Consistência	Firme
Características Físico - Químicas Características Microbiológicas Características Microbiol		6.3 - Cheiro	Característica/o do Chouriço Crioulo
7.1 - Nitritos ≤150mg/Kg 7.2 - Nitratos ≤250mg/Kg 7.3 - Fosfatos ≤5000mg/Kg 8.1 - Mesófilos a 30°C ≤3x10⁵ ufc/g 8.2 - E. coli ≤10 ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10³ ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais acturados 6,8g/100g		6.4 - Sabor	
7 - Características Físico - Químicas 7.2 - Nitratos ≤250mg/Kg 7.3 - Fosfatos ≤5000mg/Kg 8.1 - Mesófilos a 30°C ≤3x10⁵ ufc/g 8.2 - E. coli ≤10 ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10³ ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g	7 - Características Físico - Químicas		V.M.A ¹
7.2 - Nitratos ≤250mg/Kg		7.1 - Nitritos	≤150mg/Kg
8.1 - Mesófilos a 30°C ≤3x10 ⁵ ufc/g 8.2 - E. coli ≤10 ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10³ ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 0,4g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		7.2 - Nitratos	≤250mg/Kg
8.2 - E. coli 8.3 - Coliformes ≤1x10³ ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 9.2 - Proteína 9.2 - Proteína 9.3.1 - Hidratos de Carbono 9.3.2 - dos quais açúcares 9.4.1 - Lípidos 9.4.2 - dos quais saturados ≤10 ufc/g 8.10 ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		7.3 - Fosfatos	≤5000mg/Kg
8.3 - Coliformes ≤1x10³ ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 0,4g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g	8 - Características Microbiológicas	8.1 - Mesófilos a 30°C	≤3x10 ⁵ ufc/g
8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 0,4g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		8.2 - E. coli	≤10 ufc/g
8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 0,4g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		8.3 - Coliformes	≤1x10³ ufc/g
8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 250/1039 9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 0,4g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		8.4 - S. aureus	≤1x10² ufc/g
9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 9.2 - Proteína 9.3.1 - Hidratos de Carbono 9.3.2 - dos quais açúcares 9.4.1 - Lípidos 9.4.2 - dos quais saturados 9.4.5 - dos quais saturados 9.50/1039 17,7g/100g 9.70/100g 9.70/100g		8.5 - Salmonella spp	Ausente em 25g.
9.2 - Proteína 17,7g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9 - Características Nutricionais 9.3.2 - dos quais açúcares 0,4g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		8.6 - Listeria monocytogenes	≤1x10² ufc/g
9.3.1 - Hidratos de Carbono 4,9g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 0,4g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g	9 - Características Nutricionais	9.1 - Valor energético (kcal/kJ)	250/1039
9 - Características Nutricionais 9.3.2 - dos quais açúcares 0,4g/100g 9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		9.2 - Proteína	17,7g/100g
9.4.1 - Lípidos 17,7g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		9.3.1 - Hidratos de Carbono	4,9g/100g
9.4.2 - dos quais saturados 6,8g/100g		9.3.2 - dos quais açúcares	0,4g/100g
		9.4.1 - Lípidos	17,7g/100g
9.5 - Sal 2,6g/100g		9.4.2 - dos quais saturados	6,8g/100g
		9.5 - Sal	2,6g/100g

Elaborado: Elisabete Araújo Aprovado: Carmo Agostinho



Ficha Técnica Produto Acabado

Nº: FTPA.195

Pág. 2 de 2

Data: 2013-05-09 Versão: 1.6

10 - OGM's	De acordo com o Regulamento (CE) n.º1829/2003, e respectivas alterações, o produto indicado nesta Ficha Técnica de Produto Acabado não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e, portanto, não está sujeito a nenhuma rotulagem especial, como descrito na referida regulamentação	
11 - Embalagem	Embalado em película plástica termosoldada a vácuo (embalagem primária); acondicionada em caixas de cartão canelado (embalagem secundária).	
12 - Manuseamento	Manusear correctamente o alimento de acordo com a metodologia de boas práticas de higiene alimentar.	
13 - Acondicionamento	Acondicionar a temperatura entre 0 e 5°C.	
14 - Validade	60 dias.	
15 - Consumidor	Não consumir caso seja intolerante à soja.	

¹ Valor Máximo Admissível