



Indústria e Comércio de Carnes, S.A

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

REG/CED/01

Revisão nº. 02  
21-01-2015

Pág.: 1 de 3

### PRODUTO

**Chouriço Carne Corrente Calibre 34 – embalagem 1kg**

#### INGREDIENTES

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| - Carne e Gordura de Suíno           | - Dextrose   |
| - Sal                                | -Emulsionantes (difosfatos e trifosfatos)          |
| - Massa de Pimentão                  | - Intensificador de Sabor (Monoglutamato de sódio) |
| - Proteína de <b>Soja</b>            | -Antioxidante (Eritorbato de Sódio)                |
| - Especiarias                        | - Conservante (Nitrito de Sódio).                  |
| - Farinha de Trigo ( <b>Glúten</b> ) |  |



Pode Conter vestígios de Sulfitos

#### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

- Conservar em ambiente fresco e seco

#### PRAZO DE VALIDADE

- 120 DIAS

#### EMBALAGEM

##### PRIMÁRIA:

- Filme Plástico (embalado a atmosfera Modificada)

##### SECUNDÁRIA:


- Caixa de cartão

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- |            |                      |
|------------|----------------------|
| - Cor:     | Vermelho/ marmoreado |
| - Textura: | Homogénea            |
| - Cheiro:  | Característico       |
| - Sabor:   | Característico       |

Elaborado por	Revisto por	Aprovado por

 Indústria e Comércio de Carnes, S.A	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	REG/CED/01
		Revisão nº. 02 21-01-2015
		Pág.: 2 de 3

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

### Valor médio energético (por 100g):

Energia	1558kJ/376kcal
Lípidos	32g
Dos quais saturados	13g
Hidratos de Carbono	5g
Dos quais açúcares	1.4g
Proteínas	17g
Sal	3g

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos mesófilos:	10 <sup>5</sup> ufc/g
Coliformes a 30°C:	10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
Estafilococos coagulase positiva	<10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo a 25g
<i>Salmonella spp</i>	Negativo a 25g

## ROTULAGEM


### EMBALAGEM PRIMÁRIA (menções obrigatórias)

- Denominação de venda
- Quantidade Líquida
- Data Limite de consumo
- Lista de Ingredientes
- Nome ou firma ou denominação social
- Morada do Fabricante ou embalador
- Condições de conservação
- Lote
- Marca de Identificação
- Informação Nutricional

### EMBALAGEM SECUNDÁRIO

- Menções obrigatórias semelhantes à Embalagem Primária

Elaborado por	Revisto por	Aprovado por

 Indústria e Comércio de Carnes, S.A	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	REG/CED/01
		Revisão nº. 02 21-01-2015
		Pág.: 3 de 3

## DISTRIBUIÇÃO

### CONDIÇÕES TRANSPORTE

- O transporte é efectuado pela Frota da Sicasal, SA ou por uma empresa subcontratada, garantindo o modo de conservação descrito anteriormente.
- Durante o transporte são asseguradas as condições de higiene que garantam a manutenção de qualidade do produto.

### SEGMENTO DE MERCADO

- Grande distribuição
- Exportação

## UTILIZAÇÃO MERCADO

- Pronto a consumir
- Aplicação culinária

Elaborado por	Revisto por	Aprovado por