

	DOC:  <b>Ficha Técnica Produto Acabado</b>	<b>Nº: FTPA.195</b>  Pág. 1 de 2
	Data: 2013-05-09	Versão: 1.6

1 - Nome do Produto: Chouriço Crioulo		
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.	
3 - Composição do Produto	Carne e gordura de Suíno, Sal, Proteína de Soja, Lactose, Dextrose, Especiarias, Emulsionante (E451i), Açúcar, Antioxidantes (E331iii,E301,E316), Intensificador de sabor (E621), Aroma, Corante (E120), Conservantes (E250,E252).	
4 - Alergêneos	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	Avermelhada
	6.2 - Consistência	Firme
	6.3 - Cheiro	Característica/o do Chouriço Crioulo
	6.4 - Sabor	
7 - Características Físico - Químicas		V.M.A <sup>1</sup>
	7.1 - Nitritos	≤150mg/Kg
	7.2 - Nitratos	≤250mg/Kg
	7.3 - Fosfatos	≤5000mg/Kg
8 - Características Microbiológicas	8.1 - Mesófilos a 30°C	≤3x10 <sup>5</sup> ufc/g
	8.2 - <i>E. coli</i>	≤10 ufc/g
	8.3 - Coliformes	≤1x10 <sup>3</sup> ufc/g
	8.4 - <i>S. aureus</i>	≤1x10 <sup>2</sup> ufc/g
	8.5 - <i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25g.
	8.6 - <i>Listeria monocytogenes</i>	≤1x10 <sup>2</sup> ufc/g
9 - Características Nutricionais	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
	9.5 - Sal	2,6g/100g

Elaborado: Elisabete Araújo	Aprovado: Carmo Agostinho
-----------------------------	---------------------------

	DOC:  <b>Ficha Técnica Produto Acabado</b>	<b>Nº: FTPA.195</b>  Pág. 2 de 2
	Data: 2013-05-09	Versão: 1.6

<b>10 - OGM's</b>	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
<b>11 - Embalagem</b>	Embalado em película plástica termosoldada a vácuo (embalagem primária); acondicionada em caixas de cartão canelado (embalagem secundária).
<b>12 - Manuseamento</b>	Manusear correctamente o alimento de acordo com a metodologia de boas práticas de higiene alimentar.
<b>13 - Acondicionamento</b>	Acondicionar a temperatura entre 0 e 5°C.
<b>14 - Validade</b>	60 dias.
<b>15 - Consumidor</b>	Não consumir caso seja intolerante à soja.

<sup>1</sup> Valor Máximo Admissível

Elaborado: Elisabete Araújo	Aprovado: Carmo Agostinho
-----------------------------	---------------------------