 Indústria e Comércio de Carnes, S.A	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	REG/CED/01
		Revisão nº. 01 03-01-2013
		Pág.: 1 de 3

PRODUTO

Chouriço Carne Corrente 12X200g

INGREDIENTES

- | | |
|----------------------------|---|
| - Carne e gordura de Porco | - Emulsionante (Polifosfato de sódio) |
| - Tecido Conjuntivo | - Intensificador de sabor (glutamato monossódico) |
| - Sal | - Antioxidante (Eritorbato de sódio) |
| - Massa de pimentão | - Conservante (Nitrito de sódio) |
| - Especiarias | |



CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

- Conservar em ambiente seco e fresco

PRAZO DE VALIDADE

- 120 DIAS

EMBALAGEM

PRIMÁRIA:

- Filme Plástico (embalado em atmosfera protectora)

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	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	REG/CED/01
		Revisão nº. 01 03-01-2013
		Pág.: 2 de 3

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Valor médio energético (por 100g):	1558kJ/376kcal
Proteínas:	17.5g
Hidratos de Carbono:	4.5g
Dos quais: Açúcares:	1.4g
Lípidos:	32g
Dos quais: Saturados:	13g
Fibras Alimentares:	Vestígios
Sódio (Sal):	2g (5g)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos mesófilos:	10 ⁵ ufc/g
Coliformes a 30°C:	10 ² 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

EMBALAGEM SECUNDÁRIO

- Menções obrigatórias semelhantes à Embalagem Primária

Elaborado por	Revisto por	Aprovado por

 Indústria e Comércio de Carnes, S.A	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	REG/CED/01
		Revisão nº. 01 03-01-2013
		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