

Produto:
Chouriça de Carne
Descrição (modo de preparação e fabrico):

Este enchido típico de Ponte de Lima é ideal para aqueles de que gostam paladares apurados. Inicialmente, as carnes são selecionadas, cortadas, temperadas e maturadas, numa Vinha-d'alhos feita com muita sabedoria e tradição, de aroma inigualável à moda de Ponte de Lima. Sabor condimentado com o Vinho Verde da região e com as especiarias que compõem as vinhas d'alhos onde a carne marinou. Segue-se o enchimento em tripa natural de porco em forma de meia-lua. Depois do seu escorrimento o produto é seco em fumeiro tradicional com lenha de azinho.

Segue-se a parte da embalagem em atmosfera protetora ou vácuo e sua rotulagem.

Ingredientes:

Carne e carnes entremeadas de suíno (90,5%), vinho verde (contém **sulfitos**), alho, sal, especiarias, emulsionantes, (E451, E450), antioxidantes (E301, E331) e conservantes (E252, E250). Enchida em tripa natural.

Rotulagem:

Designação da empresa (nome e morada)

Designação do produto

Lista de ingredientes

Condições de conservação

Informação nutricional

Lote

Data de validade

Peso líquido

Código do produto

Embalado em atmosfera protetora/ Vácuo

Símbolo ponto verde

Marca de salubridade

Símbolo do uso alimentar

Condições de conservação:

Conservar em ambiente fresco e seco.

Condições de transporte:

Distribuída em transporte refrigerado ou em ambiente fresco e seco.

Embalagem:

Embalada em atmosfera protetora ou vácuo.

Peso líquido:

Cada unidade de produto pesa cerca de 200 gramas.

Prazo de validade:

120 dias

Informação Nutricional (por 100g):

Parâmetro	Valor
Energia	1278 Kj / 307 Kcal
Lípidos	21.0 g
Dos quais, saturados	8.0 g
Hidratos de carbono	2.0 g
Dos quais, açúcares	<0.5 g
Proteína	27.0 g
Sal	2.5 g

Características organolépticas:

Aspeto:	Ligeiramente rugoso cilíndrico em forma de ferradura, atado à mão com muita arte.
Textura:	Ligeiramente rijo devido à boa cura e pouca quantidade de gordura.
Paladar:	Sabor inconfundível da vinha d'Alhos bem condimentado com o Vinho Verde da região e com as especiarias que a compõem. Resulta num paladar cheio de boas sensações organolépticas.

Características microbiológicas:

Parâmetro	Valor	Unidade	Referência
<i>Escherichia coli</i>	<1x10 ²	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
<i>Salmonella spp</i>	Ausência	25g	Regulamento 2073/2005 e respetivas alterações
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	<1x10 ²	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
Clostrídeos perfringens	≤ 1x10 ¹	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência	25g (1)	Regulamento 2073/2005 e respetivas alterações
	<1x10 ²	UFC/g (2)	
(1) Antes de deixar de estar sob o controlo imediato da Minhofumeiro			
(2) No mercado durante o seu período de vida útil			

Características físico-químicas:

Parâmetro	Valor	Unidade	referência
Fosfatos, expressos em P2O5	5	g/kg adicionados	Decreto-Lei N.º 33/2008 e respetivas alterações
Nitritos, expressos em Nitrito de Sódio	150	mg/kg adicionados	Decreto-Lei N.º 33/2008 e respetivas alterações
Nitratos, expressos em Nitrito de Sódio	150	mg/kg adicionados	Decreto-Lei N.º 33/2008 e respetivas alterações

Alérgenos:

	Sim	Não	Vestígios
Glúten		☒	
Crustáceos		☒	
Ovos		☒	
Peixes		☒	
Amendoins		☒	
Soja		☒	
Leite		☒	
Frutas de casca rija		☒	
Aipos		☒	
Mostarda		☒	
Sementes de sésamo		☒	
Sulfitos	☒		
Tremoços		☒	
Moluscos		☒	

OGM's:

Isento de OGM's

Utilização prevista:

Pode ser consumida crua, cortada em rodela finas na diagonal. Também pode ser enalida (breve fervura em água 5 minutos) pode ser consumida fria ou quente, grelhada ou assada em aguardente em assadores de barro. Indispensável no Cozido à Portuguesa no Caldo Verde, no arroz de feijão "malandro", numa feijoada, etc...