

Produto	CHOURIÇO CRIOLO										
Morada Comercial	BRACAR – Indústria de Carnes, S.A. Av. S. Tiago de Gavião nº 2176 Gavião Apart. 215 – 4764-901 V. N. Famalicão										
Características do produto	Produto com distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, apresenta-se em cadeias separadas por torção da tripa, de cor rosada, baça e de consistência firme. 										
Embalagem	Embalagem com 2, 4, 5, 10 unidades a vácuo em saco retráctil. Embalagem especial a vácuo em saco retráctil. Embalagem chouriço curto a vácuo em saco retráctil.										
Condições de Armazenamento	0 – 5 °C										
Tempo de prateleira	60 Dias										
Uso pretendido do produto	Produto normalmente consumido com processamento posterior.										
Composição	Carne e gordura de suíno, Amido (TRIGO , milho), Sal, Açúcares (Dextrina, Dextrose, LACTOSE , sacarose), Especiarias, Emulsionantes (E450, E450i, E451, E452i), Antioxidantes (E301, E331, E325), Conservante (E232i, E252), Alho, Gelificante (E405), Intensificador de sabor (E621), Corante (E120).										
Propriedades Microbiológicas Teste: <table> <tr> <td>Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)</td> <td>Valor Máximo: < 1×10⁵</td> </tr> <tr> <td>Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)</td> <td>< 1×10³</td> </tr> <tr> <td>Contagem de Escherichia coli (ufc/g)</td> <td>< 1×10²</td> </tr> <tr> <td>Pesquisa de Salmonella (/25g)</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Pesquisa de Listeria monocytogenes (/25g)</td> <td>Negativa</td> </tr> </table>		Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	Valor Máximo: < 1×10 ⁵	Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	< 1×10 ³	Contagem de Escherichia coli (ufc/g)	< 1×10 ²	Pesquisa de Salmonella (/25g)	Negativa	Pesquisa de Listeria monocytogenes (/25g)	Negativa
Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	Valor Máximo: < 1×10 ⁵										
Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	< 1×10 ³										
Contagem de Escherichia coli (ufc/g)	< 1×10 ²										
Pesquisa de Salmonella (/25g)	Negativa										
Pesquisa de Listeria monocytogenes (/25g)	Negativa										
Propriedades Químicas Teste: <table> <tr> <td>Fosfatos (g P2O5/kg)</td> <td>Valor Máximo: 5</td> </tr> <tr> <td>Nitratos (mg NaNO3/kg)</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Nitritos (mg NaNO2/kg)</td> <td>150</td> </tr> </table>		Fosfatos (g P2O5/kg)	Valor Máximo: 5	Nitratos (mg NaNO3/kg)	250	Nitritos (mg NaNO2/kg)	150				
Fosfatos (g P2O5/kg)	Valor Máximo: 5										
Nitratos (mg NaNO3/kg)	250										
Nitritos (mg NaNO2/kg)	150										
Menções existentes no rótulo	Identificação do produto, Identificação da empresa, Ingredientes, Condições de armazenamento, Data de consumo, Peso líquido, Lote										