

Ficha Técnica do Produto

Chouriça de Carne

FT004

Versão 01

PT
N2874
CE

CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

Enchido fumado constituído por pequenos pedaços de carne magra e gordura de porco. O seu enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspecto de "ferradura", adicionando condimentos e aditivos alimentares.

INGREDIENTES

Carne de porco; vinho (**SULFITOS**); sal; alho natural; dextrose; proteína animal; especiarias; emulsionante (E451); antioxidantes (E301, E331), conservantes (E250, E252).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COR: Específica de cura
CHEIRO/SABOR: Característico
TEXTURA: Firme e uniforme

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

☒ Local fresco e seco

PRAZO DE VALIDADE

Verificar no rótulo.

POPULAÇÃO ALVO

População em geral.

LOTE

Ver rótulo.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

A Chouriça de Carne deverá ser manuseado de acordo com as boas práticas de higiene e segurança alimentar. Produto pode ser consumido cru ou cozinhado, utilizado na preparação de diversas refeições.

LOCAIS DE VENDA

Comércio a Retalho.

EMBALAGEM

☒ Embalagem em atmosfera protegida – embalagem com uma unidade.

CRITÉRIOS FÍSICO-QUÍMICOS ⁽¹⁾

Fosfatos	5g/kg
Nitratos	250 mg/kg
Nitritos	150 mg/kg

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS ⁽¹⁾

Microrganismos a 30°C	10 ⁷ UFC/g
<i>Enterobacteriaceas</i>	10 ³ UFC/g
<i>E. coli</i>	10 ² UFC/g
Salmonella	Negativo em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo em 25g

⁽¹⁾ Valor Máximo

TRATAMENTOS

Fumo de lenha de carvalho.

ALERGÉNEOS

Contém sulfitos e pode conter outros alergéneos por contaminação cruzada.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs).



Elaborado por: Juliana Machado

Aprovado por: Vasco Lima

Data: 23/09/2015