

Chourição

Composição

Enchido fumado constituído basicamente por Carne e Gordura rija de Suíno, fragmentado em dimensões superiores a 2 cm adicionadas de Condimentos e Aditivos Alimentares.

Ingredientes

Carne e Gordura de Suíno, Carne Separada Mecanicamente de Suíno, Água, Massa de Pimentão, Sal Refinado, Fécula de Batata, Proteína de SOJA, Mistura de Especiarias, Conservantes (E250, E252), Emulsionantes (E451, E450, E452), e Antioxidante (E316).

Alergénios

Sim Não

Ver Campo de Ingredientes

Pode conter vestígios de **GLÚTEN, LEITE** (Incluindo **LACTOSE**) e **SULFITOS**.

Características

Produto com Cor característica de Cura, Sabor e Aroma característico, Textura e Aspecto firme e uniforme.
Enchimento processado em Tripa Artificial.

Condições de Conservação

Conservar em Local Seco e Fresco

Condições de Distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada
Ambiente Refrigerado - 0°C ≤ T ≤ 5°C

Data de Validade

120 Dias

Em agrupamento de lotes – Validade atribuída a partir do lote de produção mais antigo

Controlo Analítico

Químico

Fosfatos Adicionados (Exp. em P2O5) (ISO 2294) ≤ 5 g/kg

Nitritos (Exp. em NaNO2) (NP 1846:2006) ≤ 150 mg/kg*

Nitratos (Exp. em NaNO3) (NP 1847-1:2009) ≤ 150 mg/kg*

*Quantidade Adicionada

Microbiológico

Pesquisa de Salmonella (ISO 6579:2002) Ausência em 25 g

Pesquisa de Listeria Monocytogenes (ISO 11290-1) Ausência em 25 g

Contagem de Escherichia Coli (ISO 16649-2:2001) ≤ 1*10⁴/g

Contagem de Staphylococcus Coagulase Positiva

(ISO 6888-1:1999) ≤ 1*10²/g

Pesquisa de Esporos Clostrídios Sulfito Redutores

(NP2262:1986)..... Ausência em 0,01 g

Controlo laboratorial: De acordo com o Mapa de Análises (Mod.072/S).

Utilização Prevista

- Destina-se aos consumidores em geral, excepto pessoas alérgicas a algum tipo de ingrediente utilizado.
- Produto normalmente consumido sem processamento térmico posterior.
- Produto normalmente destinado ao processo de corte antes do seu consumo.
- Evitar a exposição excessiva da superfície de corte do produto à luz intensa, com o objectivo de impedir alterações físico-químicas.

Grupo de Utilizadores

Retalhistas
Armazenistas
Grandes Superfícies
Canal Horeca

Instruções do Rótulo

- Identificação da Empresa, Morada e Contacto;
- Identificação do Produto e Lote;
- Ingredientes e Alergénios;
- Declaração Nutricional;
- Data de Validade;
- Peso Líquido;
- Condições de Conservação;
- Marca de Salubridade.



Embalagem

| Porção | Kg | | Kg | Acondicionamento/ Código de Barras |
|---------|-------|----|--------|---------------------------------------|
| Inteiro | 1,000 | 12 | 12,000 | Vácuo / 2927819 |
| Mini | 0,340 | 12 | 4,080 | Vácuo / 2980524 |

Os pesos apresentados são aproximados e podem sofrer alterações.

Lote: DDMMAA ii 9

DD – Dia MM – Mês AA – Ano

ii – N.º Interno que pode possuir um ou dois dígitos

9 – Agrupamento de diversos lotes de produção

Informação Regulamentar

O Processo de Fabrico cumpre com os requisitos exigidos pelas directivas e regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.

Os produtos não procedem de OGM de acordo com os Regulamentos CE N 1829/2003 e N 1830/2003, não incluem produtos tratados com Radiação Ionizante e não são sujeitos a radiação durante o seu processo de produção.

A embalagem cumpre com a legislação em vigor relativa à compatibilidade com os Géneros Alimentícios.

A rotulagem cumpre com o Regulamento (EU) N 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Imagem do Produto



Declaração Nutricional Por 100g

| Valor Energético | 1177 Kj / 283 Kcal |
|----------------------------|--------------------|
| Lípidos | 22,2 g |
| dos quais saturados | 8,7 g |
| Hidratos de Carbono | 2,4 g |
| dos quais açúcares | 0,1 g |
| Fibras | 0,3 g |
| Proteínas | 18,6 g |
| Sal | 2,9 g |