

Chouriço de Vinho Fino

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, Vinho (3%) (**SULFITOS**), Sal Refinado, Massa de Alho, Conservantes (E250, E252), Proteína de **SOJA**, Mistura de Especiarias, Emulsionantes (E451, E450, E452) e Antioxidante (E316).

Alergénios

Sim Não

Ver Campo de Ingredientes

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

Características

Produto com Cor característica de Cura, Sabor e Aroma característico, Textura e Aspecto firme e uniforme.

Enchimento processado em Tripa Natural de Porco.

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

Granel – De acordo com as Boas Práticas de Conservação

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*10¹/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
Sacos	2,000 a 3,000	4	8,000 a 12,000	Atmosfera Protectora / 2922164
Pares	0,160	-	-	Vácuo / 2904721
Granel	0,090	-	-	Granel / 2916487

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 1341 Kj / 322 Kcal
	Lípidos 27,0 g
	dos quais saturados 11,2 g
	Hidratos de Carbono 1,2 g
	dos quais açúcares 1,2 g
	Fibras 0,3 g
	Proteínas 20,0 g
Sal 3,3 g	