



## Ficha Técnica de Produto Acabado

Revisão: 06

Data: 04/04/2024

Página 1 de 2



### Identificação do Produto

<b>Nome</b>	Chouriça de Carne para Assar	<b>Número de Ficha Técnica</b>	FT 01
<b>Caraterização</b>	Enchido fumado constituído por pequenos pedaços de carne magra e gordura de porco, finamente fragmentados, adicionados condimentos. O seu enchimento é feito com tripa natural de porco ficando com um aspeto de ferradura.		
<b>Composição</b>	Carne de suíno (62,3%), gordura de suíno, vinho verde tinto – a.c. ponte da barca, sal, alho, dextrose, emulsionante (E451), antioxidantes (E301, E331), proteína animal, especiarias e conservante (E250).		
<b>Fumagem</b>	Lenha de Carvalho.		
<b>Origem da carne</b>	União Europeia (U.E)		
<b>Alergéneos / OGM</b>	Contém sulfitos. Pode conter vestígios de glúten. Não contém Organismos Geneticamente Modificados.		
<b>Peso</b>	200 g ± 5 g		
<b>Utilização Prevista</b>	O produto deve ser consumido após confeção culinária, podendo ser utilizado na preparação de diversas refeições.		
<b>População Alvo</b>	População em geral, exceto intolerantes a sulfitos.		

### Caraterísticas Organoléticas

<b>Cor</b>	Avermelhado escuro
<b>Textura</b>	Massa homogénea, perfeitamente ligada, de aspeto marmoreado e brilhante de cor de diversas tonalidades consoante a matéria-prima utilizada
<b>Cheiro/Sabor</b>	Odor pouco intenso com sabor de tempero salgado

### Caraterísticas Microbiológicas e Físico-Químicas<sup>(1)</sup>

<b>Microrganismos a 30º C</b>	10 <sup>7</sup> UFC/g
<b><i>Enterobacteriaceae</i></b>	10 <sup>3</sup> UFC/g
<b><i>E. Coli</i></b>	10 <sup>2</sup> UFC/g
<b><i>Salmonella</i></b>	Negativo em 25g
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	Negativo em 25g
<b>Fosfatos</b>	5g/Kg
<b>Nitratos</b>	150 mg/Kg
<b>Nitritos</b>	150 mg/Kg



## Ficha Técnica de Produto Acabado

Revisão: 06

Data: 04/04/2024

Página 2 de 2

<sup>(1)</sup> Valor Máximo

### Declaração Nutricional (por 100 g)

Valor Energético	1725 KJ / 417 Kcal
Lípidos	36,1 g
Ácidos gordos saturados	13,6 g
Hidratos de carbono	< 1.0 g
Açúcares	< 1.0 g
Proteínas	22,4 g
Sal	2,6 g

### Embalagem/ Acondicionamento

	Tipo de embalagem	Dimensões	Transporte: Unidades por embalagem/ Peso
Embalagem Primária	Filme HBX 060-280	130x310 mm	1 Unidade – Individual
	Saco Plástico HBX-065	130x275 mm	1 Unidade - Individual
	Saco Plástico PA/PE 140	210x550 mm	7/ 8 Unidades (±1,5 Kg) - Granel
Embalagem Secundária	Cartão MDO	340x220x150 /	15 Unidades (±3 Kg) - Individual
		400x128x227	25 Unidades (±5 Kg) - Individual
		340x220x200	6 Unidades (±10 Kg) - Granel
		450x280x240	
Tipo de embalamento	Embalado em atmosfera protegida (Gás 80% N <sub>2</sub> / 20% CO <sub>2</sub> )		
Fecho	Soldadura térmica		
Prazo de Validade	180 dias		
Condições de conservação	Local seco e fresco		

### Codificação do produto

Prefixo	Código
29/27	01310
560	7273000055

### Identificação da empresa

Nome	Sabores do Vez – Fumeiro Tradicional Unipessoal Lda
Morada	Parque industrial Mogueiras, Lote B11, 4970 – 685 Arcos de Valdevez
Telefone	258 402 347
Número de Identificação Fiscal	510 950 809
Número de Controlo Veterinário	N2874