PRODUTO	**CHOURIÇO REGIONAL PICANTE**	**CÓDIGO DE ARTIGO: 040.205**

DESCRIÇÃO	Enchido curado pelo fumo, constituído por carne e gordura de porco adicionadas de condimentos e aditivos
ORIGEM	Nacional PT C – 98 CE
COMPOSIÇÃO	**Massa:** Carne de porco, VINHO, alho, sal, massa pimentão, pimentão extra doce, especiarias, piri-piri (0,1%), PROTEÍNAS DE SOJA, PROTEÍNAS DE LEITE, açúcares, conservantes (E250, E252), antioxidantes (E316, E325, E331), emulsionantes (E450, E452), intensificadores de sabor (E631, E627) **Invólucro:** Tripa de porco **Alergéneos[1]:** A tabela seguinte indica a presença de ingredientes potencialmente alergéneos
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	**Exterior:** Aspecto avermelhado, brilhante, consistência firme, invólucro sem rupturas, bem aderente à massa **Interior:** Massa perfeitamente ligada, de aspecto marmoreado, com distribuição regular da gordura e dos pedaços de carne. Cor avermelhada e branca, com cheiro e sabor *suis generis*
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E CONTAMINANTES	Cádmio: 0,05mg/kg Chumbo: 0,10mg/kg Dioxinas: 1,0 pg/g PCBs: 40ng/g HPA – Benzo(a)pireno: 5µg/kg Soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(a)fluoranteno e criseno: 30µg/kg Melamina: 2,5mg/kg Ácido eritórbico: 500mg/kg Eritorbato de sódio (E316): 500mg/kg Fosfatos (E450 -451): 5g/kg Nitratos (E250-252): 150mg/kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS1	*Bacillus cereus:* < $1x10^5$ ufc/g *Clostridium perfringens:* < $1x10^3$ ufc/g *Escherichia coli:* < $1x10^2$ ufc/g *Staphylococcus* cogulase positiva: < $1x10^3$ ufc/g *Listeria monocytogenes* (Pesquisa em 25g): Ausente Microrganismos a 30ºC: < $1x10^7$ ufc/g *Salmonella* spp (Pesquisa em 25g): Ausente

Alergéneo	Sim	Não
Glúten		X
Crustáceos e derivados		X
Ovos e derivados		X
Peixes e derivados		X
Amendoins e derivados		X
Soja e derivados	X	
Leite e derivados (incluindo lactose)	X	
Frutos de casca rija		X
Aipos e derivados		X
Mostarda e derivados		X
Sementes de sésamo e derivados		X
Dióxido de enxofre e sulfito (> 10mg/kg)	X	
Tremoços e derivados		X
Moluscos e derivados		X

1 Em cumprimento da legislação nacional e comunitária em vigência

PRAZO DE VALIDADE	90 dias
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM	Conservar em local seco e fresco
EMBALAGEM	Embalado em atmosfera controlada, em saco de matéria plástica destinada a entrar em contacto com géneros alimentícios
ROTULAGEM1	**Registo sanitário**: PT – C – 98 – CE **Denominação de venda**: Chouriço regional picante **Ingredientes**: Carne de porco, VINHO, alho, sal, massa pimentão, pimentão extra doce, especiarias, piri-piri (0,1%), PROTEÍNAS DE SOJA, PROTEÍNAS DE LEITE, açúcares, conservantes (E250, E252), antioxidantes (E316, E325, E331), emulsionantes (E450, E452), intensificadores de sabor (E631, E627), tripa de porco **Alergéneos**: Contém sulfitos, proteína de soja e de leite **Embalagem**: Embalado em atmosfera protetora **Instruções de conservação**: Conservar em local seco e fresco **Instruções de utilização**: Produto pronto a consumir **Indicação da data de embalagem**: Embalado em DIA-MÊS-ANO **Indicação da data de durabilidade mínima**: Consumir até DIA-MÊS-ANO **Peso líquido**: 0,0KG **Lote:** DIAMESXXXXX, XXXXX – Código do artigo
UTILIZAÇÃO PREVISTA	Produto pronto a consumir
CONSUMIDOR ALVO	População em geral, à excepção de pessoas com intolerância a sulfitos, soja e derivados e leite e derivados
MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO1	Distribuição em veículos isotérmicos equipados com sistema de refrigeração