

PRODUTO	CHOURIÇO REGIONAL DE VINHO	CÓDIGO DE ARTIGO: 040.204																																													
DESCRIÇÃO	Enchido curado pelo fumo, constituído por carne e gordura de porco adicionadas de condimentos e aditivos																																														
ORIGEM	Nacional	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> PT C – 98 CE </div>																																													
COMPOSIÇÃO	<p>Massa: Carne de porco, VINHO, alho, sal, massa pimentão, pimentão extra doce, especiarias, PROTEÍNAS DE SOJA, PROTEÍNAS DE LEITE, açúcares, conservantes (E250, E252), antioxidantes (E316, E325, E331), emulsionantes (E450, E452), intensificadores de sabor (E631, E627)</p> <p>Invólucro: Tripa de porco</p> <p>Alergêneos¹: A tabela seguinte indica a presença de ingredientes potencialmente alergêneos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Alergéneo</th> <th style="text-align: center;">Sim</th> <th style="text-align: center;">Não</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Glúten</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Crustáceos e derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Ovos e derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Peixes e derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Amendoins e derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Soja e derivados</td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Leite e derivados (incluindo lactose)</td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Frutos de casca rija</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Aipos e derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Mostarda e derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Sementes de sésamo e derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Dióxido de enxofre e sulfito (> 10mg/kg)</td><td style="text-align: center;">X</td><td></td></tr> <tr><td>Tremoços e derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> <tr><td>Moluscos e derivados</td><td></td><td style="text-align: center;">X</td></tr> </tbody> </table>		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
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																																													
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	<p>Exterior: Aspecto avermelhado, brilhante, consistência firme, invólucro sem rupturas, bem aderente à massa</p> <p>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 <i>suis generis</i></p>																																														
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E CONTAMINANTES	<p>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 eritórbrico: 500mg/kg Eritorbato de sódio (E316): 500mg/kg Fosfatos (E450 -451): 5g/kg Nitratos (E250-252): 150mg/kg</p>																																														
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS¹	<p><i>Bacillus cereus</i>: < 1x10⁵ ufc/g <i>Clostridium perfringens</i>: < 1x10³ ufc/g <i>Escherichia coli</i>: < 1x10² ufc/g <i>Staphylococcus</i> cogulase positiva: < 1x10³ ufc/g <i>Listeria monocytogenes</i> (Pesquisa em 25g): Ausente Microrganismos a 30°C: < 1x10⁷ ufc/g <i>Salmonella</i> spp (Pesquisa em 25g): Ausente</p>																																														
PRAZO DE VALIDADE	90 dias																																														
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM	Conservar em local seco e fresco																																														

¹ Em cumprimento da legislação nacional e comunitária em vigência



EMBALAGEM	Embalado em atmosfera controlada, em saco de matéria plástica destinada a entrar em contacto com géneros alimentícios
ROTULAGEM	<p>Registo sanitário: PT – C – 98 – CE</p> <p>Denominação de venda: Chouriço regional de vinho</p> <p>Ingredientes: Carne de porco, VINHO, alho, sal, massa pimentão, pimentão extra doce, especiarias, 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</p> <p>Alergêneos: Contém sulfitos, proteína de soja e de leite</p> <p>Embalagem: Embalado em atmosfera protetora</p> <p>Instruções de conservação: Conservar em local seco e fresco</p> <p>Instruções de utilização: Produto pronto a consumir</p> <p>Indicação da data de embalagem: Embalado em DIA-MÊS-ANO</p> <p>Indicação da data de durabilidade mínima: Consumir até DIA-MÊS-ANO</p> <p>Peso líquido: 0,0KG</p> <p>Lote: DIAMESXXXXX, XXXXX – Código do artigo</p>
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 DISTRIBUIÇÃO	Distribuição em veículos isotérmicos equipados com sistema de refrigeração