



# Ficha Técnica de Produto

## Chouriça de Carne Tradicional

### 1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Chouriça de Carne Tradicional
1.2 - Ingredientes	Carne de porco (89%), VINHO, água, sal, alho, pimentão, conservante (E250), especiarias, tripa natural de vaca. Forno de lenha. Pode conter vestígios de GLÚTEN e LACTOSE.
1.3 - Código Interno	01
1.4 - Marca	Fumeiro Artesanal de Seia
1.5 - Denominação Social	Fumeiro Artesanal de Seia, Lda. Rua de Santiago nº12 Póvoa das Quartas 3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal
1.6 - Nº Controlo Veterinário	PT BTR 750 UE
1.8 - Origem da carne	Portugal
1.7 - Forma de Apresentação	

### 2 – Dados da Empresa

Fumeiro Artesanal de Seia, Lda.

Rua de Santiago nº12

Póvoa das Quartas

3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal

Contactos: Geral – [info@fumeirodeseia.pt](mailto:info@fumeirodeseia.pt); 00351 238 601 479;

[www.fumeirodeseia.pt](http://www.fumeirodeseia.pt)

Comercial – [francisco@fumeirodeseia.pt](mailto:francisco@fumeirodeseia.pt); 00351 963 614 217;

Qualidade – [qualidade@fumeirodeseia.pt](mailto:qualidade@fumeirodeseia.pt); 00351 238 601 479

3- Características do Produto	Parâmetro	Método de Análise / Equipamento Utilizado	Valor Máximo Admissível
	3.1 Microbiológicas	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> em 25g	Compas <i>Listeria</i> Agar AFNOR (BKR23/2-11/02)
		Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g	Rapid <i>salmonella</i> / AFNOR BRD07/11-12/05
		Contagem de <i>E.coli</i>	ISO 16649-2:2001
	3.2 Físico-Químicas	Nitritos	EN 12014-4:2005
		Nitratos	EN 12014-4:2005
	3.3 Organoléticas	Exteriores	Exteriormente apresenta cor avermelhada, de aspeto brilhante, com consistência firme, cilíndrica em forma de ferradura, invólucro aderente à massa.
		Interiores	Ao corte, apresenta cor rosada de tom escuro, contrastando com a cor branca da gordura infiltrada de forma regular. Massa homogénea perfeitamente ligada, cheiro e sabor sui generis.
		Peso	0,250 -0,300g
	3.4 Informação nutricional	Valor Médio	100g

Data: 18/04/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT001



# Ficha Técnica de Produto

## Chouriça de Carne Tradicional

	Sal	2,58g
--	-----	-------

<b>4 – Condições de Armazenamento</b>	Conservar em local fresco e seco. Temperatura recomendada 18-20°C.
---------------------------------------	--

<b>5 – Condições de Transporte</b>	Veículos com caixa isotérmica dotado de frio adequado.
------------------------------------	--

<b>6 – Validade</b>	120 dias na embalagem original e conservada, mas condições recomendadas. Consumir de preferência antes de (dia/mês/ano).
---------------------	---

<b>7 – Acondicionamento e embalagem</b>	<b>Embalagem Primária:</b> Embalado em atmosfera modificada em sacos transparentes, com as seguintes capacidades: 1,5kg, 3 kg, individual 1x1. Embalado a vácuo, embalagem individual 1x1. <b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de cartão
---	---

<b>8 – Rotulagem</b>	Identificação e Nº de Controlo Veterinário do Produtor Denominação do produto Lista de Ingredientes Temperatura de Conservação Identificação do Lote Data de Durabilidade Mínima Peso Líquido Declaração Nutricional
----------------------	---

<b>9 – Dados Logísticos</b>		
	<b>Caixa Grande (10Kg)</b>	<b>Caixa Pequena (5Kg)</b>
Nº embalagens 1x1	35	18
Nº embalagens 1,5Kg	8	4
Nº de caixas por europaleta	56	112
Peso Líquido da Caixa (g)	400g	230g
Dimensões da Caixa (mm)	400x290x190	290x200x190

<b>10 – Código de Barras</b>	
Peso Fixo (GTIN-13): 560 027 1304 002	Peso variável (EANPV): 29 03140

<b>11 – Recomendações - Alergénios</b>	Pode ser consumido pelo público em geral, exceto consumidor que apresente intolerância ou alergias aos ingredientes declarado na lista de ingredientes do produto.
--	--

<b>12 – Utilização prevista</b>	Produto pronto a consumir. Pode ser consumido cozinhado (cozido, grelhado). Sugestão: consumir em fatias finas.
---------------------------------	---

Data: 18/04/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT001