



# 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%), <b>VINHO</b> , água, sal, alho, pimentão, conservante (E250), especiarias, tripa natural de vaca. Forno de lenha. Pode conter vestígios de <b>GLÚTEN</b> e <b>LACTOSE</b> .
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

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

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

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)	Não Detetado [44]
		Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g		<i>Rapid salmonella</i> / AFNOR BRD07/11-12/05	Não Detetado [44]
		Contagem de <i>E.coli</i>		ISO 16649-2:2001	<=1.0x10^2
	3.2 Físico-Químicas	Nitritos		EN 12014-4:2005	100 mg/Kg NaNO <sub>2</sub>
		Nitratos		EN 12014-4:2005	250 mg/Kg NaNO <sub>3</sub>
	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 homogênea perfeitamente ligada, cheiro e sabor sui generis.		
		Peso	0,250 -0,300g		
	3.4 Informação nutricional	Valor Médio		100g	
		Energia		838kj/200Kcal	
		Lípidos, Dos quais saturados		9,4g 3,26g	
		Hidratos de carbono, dos quais açúcares		1,16g <0,26g	
		Proteínas		28g	

Data: 18/04/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT001



## Ficha Técnica de Produto

### Chouriça de Carne Tradicional

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

#### 4 – Condições de Armazenamento

Conservar em local fresco e seco. Temperatura recomendada 18-20°C.

#### 5 – Condições de Transporte

Veículos com caixa isotérmica dotado de frio adequado.

#### 6 – Validade

120 dias na embalagem original e conservada, mas condições recomendadas.  
Consumir de preferência antes de (dia/mês/ano).

#### 7 – Acondicionamento e embalagem

**Embalagem Primária:** Embalado em atmosfera modificada em sacos transparentes, com as seguintes capacidades: 1,5kg, 3 kg, individual 1x1.

Embalado a vácuo, embalagem individual 1x1.

**Embalagem Secundária:** Caixa de cartão

#### 8 – Rotulagem

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

#### 9 – Dados Logísticos

	Caixa Grande (10Kg)	Caixa Pequena (5Kg)
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

#### 10 – Código de Barras

Peso Fixo (GTIN-13): 560 027 1304 002

Peso variável (EANPV): 29 03140

#### 11 – Recomendações - Alergénios

Pode ser consumido pelo público em geral, exceto consumidor que apresente intolerância ou alergias aos ingredientes declarado na lista de ingredientes do produto.

#### 12 – Utilização prevista

Produto pronto a consumir.  
Pode ser consumido cozinhado (cozido, grelhado).  
Sugestão: consumir em fatias finas.

Data: 18/04/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT001