



Ficha Técnica de Produto

Chouriça de Cebola Tradicional

1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Chouriça de Cebola Tradicional
1.2 - Ingredientes	Carne de porco, sangue de porco, cebola (2%), VINHO , água, alho, sal, dextrose, estabilizadores (E451i, E450i), antioxidantes (E331, E316), dextrina, LACTOSE , proteína animal (suíno), intensificador de sabor (E621), conservantes (E250), salsa, especiarias. Tripa natural de vaca. Forno de lenha. Pode conter vestígios de GLÚTEN .
1.3 - Código Interno	09
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; 00351 238 601 479;

www.fumeirodeseia.pt

Comercial – francisco@fumeirodeseia.pt; 00351 963 614 217;

Qualidade – 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	Rapid <i>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 ₂
		Nitratos	EN 12014-4:2005	250 mg/Kg NaNO ₃
	3.3 Organoléticas	Exteriores	Produto de cor negra com aspeto brilhante, consistência firme cilíndrica em forma de ferradura e invólucro aderente à massa.	
		Interiores	Ao corte apresenta cor escura podendo notar-se pedaços de gordura e cebola infiltrada de uma forma regular. Massa homogénea e perfeitamente ligada com cheiro e sabor sui generis.	
		Peso	0,250 -0,300g	
	3.3 Informação nutricional	Valor Médio	100g	

Data: 23/04/2024

Aprovado: RQSA

Código:FT009



Ficha Técnica de Produto

Chouriça de Cebola Tradicional

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 101

Peso variável (EANPV): 29 24884

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.