




# 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%), <b>VINHO</b> , água, alho, sal, dextrose, estabilizadores (E451i, E450i), antioxidantes (E331, E316), dextrina, <b>LACTOSE</b> , proteína animal (suíno), intensificador de sabor (E621), conservantes (E250), salsa, especiarias. Tripa natural de vaca. Forno de lenha. Pode conter vestígios de <b>GLÚTEN</b> .
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 - N° 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 – <a href="mailto:info@fumeirodeseia.pt">info@fumeirodeseia.pt</a> ; 00351 238 601 479; Comercial – <a href="mailto:francisco@fumeirodeseia.pt">francisco@fumeirodeseia.pt</a> ; 00351 963 614 217; Qualidade – <a href="mailto:qualidade@fumeirodeseia.pt">qualidade@fumeirodeseia.pt</a> ; 00351 238 601 479	<a href="http://www.fumeirodeseia.pt">www.fumeirodeseia.pt</a>
--	--

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	$\leq 1.0 \times 10^2$
	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	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	
		Energia	1444kj/348Kcal	
		Lípidos, Dos quais saturados	28g 9,5g	
		Hidratos de carbono, dos quais açúcares	3,39g 0,45g	
		Proteínas	22g	
		Sal	2,51g	

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.

Data: 23/04/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT009