

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.01 R09
	Especificação	01-01-2024

Designação Técnica do Produto	Chouriço de Carne			
Empresa	Carnes Possidónio Lda.			
Morada	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres			
Contactos	Telefone: 271 701 001 // Fax: 271 701 251	E.mail: fabrica@carnes-possidonio.pt		
Nº de Controlo Veterinário	ITR 166			
Caracterização Sumária	<p>Enchido fumado feito à base de carne de suíno (pá) cortada em fragmentos de dimensão superior a 1 cm, misturada com aditivos, condimentos e especiarias.</p> <p>A massa resultante é submetida a um processo de maturação durante 2 a 4 dias, sendo posteriormente cheia em tripa salgada de bovino, previamente lavada e desinfetada. O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 3 dias, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</p>			
Ingredientes	<p>Carne de Suíno (88,9 % - Origem: UE), Vinho (contém SULFITOS), Água, Preparado Chouriço Regional [Dextrose, Estabilizadores (E451i e E450i), Antioxidantes (E331 e E301), Dextrina, LACTOSE, Proteína Animal, Especiarias, Sal, Intensificador de Sabor (E621)], Massa de Alho [Alho, Sal e Conservante (E 330)], Sal, Pimentão Doce, Proteína de Colagénio, Sal Nitritado [Sal e Conservante (E250)], Sangue em Pó, Antioxidantes [(E300, E301 e E331) e Açúcares] e Piri-piri.</p>			
Forma de Apresentação	<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diâmetro – 35 mm ➤ Comprimento – 150 a 180 mm ➤ Peso – 250 a 300 g <p>Tem uma cor vermelha acastanhada, com um invólucro firme, sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspecto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.</p>			
Tratamentos Aplicados	<p>Fumagem: O produto é submetido ao fumo de madeiras não resinosas (neste caso, madeira de azinho). A fumagem permite uma desidratação parcial e a eliminação de gorduras. O fumo contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.</p>			
Características	Microbiológicas	Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g)	Ausência	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Contagem de <i>E. coli</i> (UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	
		Contagem de Estafilococos coagulase +(UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	
		Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	Ausência	
		Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g) (Vida Útil)	Ausência	
		Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC / g) (Vida Útil)	≤ 100	
	Químicas	De acordo com o Regulamento UE Nº 915/2023 consolidado.		
	OGM	Isento		
	Alergêneos	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	Organolépticas	Aspecto:	Ferradura cilíndrica, Ligeiramente rugoso.	
Consistência:		Firme, com elementos bem ligados.		
Cor:		Vermelha acastanhada.		
Odor e Sabor:		Odor e sabor a fumado e especiarias.		

Elaborado por: <i>Elton Paraíso</i>	Aprovado por: <i>Jorge Possidónio</i>
Assinatura:	Assinatura:

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.01 R09
	Especificação	01-01-2024

Características	Nutricionais	Declaração Nutricional (Por 100g)	
		Energia	1347 kJ/ 324 Kcal
		Lípidos	25,1 g
		dos quais: Saturados	11,4 g
		Hidratos de Carbono	2 g
		dos quais: Açúcares	< 0,5 g
		Fibra	< 0,5 g
		Proteínas	22,3 g
		Sal	2,2 g
Acondicionamento		Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.	
Conservação		Conservar em Local Fresco e Seco	
Modo de Utilização e Uso Pretendido		<p>1) Utilização: Poderão ser consumidos por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos. Pode ser consumido sem confeção culinária.</p> <p>2) Grupos Sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes à sulfitos e lactose.</p>	
Prazo de Validade		6 meses, quando embalado em atmosfera protetora.	
Lote		Lote: AAYZZZ, onde AA – Ano de Fabrico; Y – Código do Produto; e ZZZ – Nº Sequencial de Fabrico.	
Rotulagem		De acordo com o Regulamento UE Nº 1169/2011 consolidado.	
Sugestão de Consumo		Pode comer-se cru, cozido ou assado, sendo ótimo no cozido à portuguesa.	

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.14 R06
	Especificação	01-01-2024

Designação Técnica do Produto	Chouriço Picante			
Empresa	Carnes Possidónio Lda.			
Morada	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres			
Contactos	Telefone:	271 701 001		
	Fax:	271 701 251		
	E.mail:	fabrica@carnes-possidonio.pt		
Nº de Controlo Veterinário	ITR 166			
Caracterização Sumária	<p>Enchido fumado feito à base de carne de suíno (pá) cortada em fragmentos de dimensão superior a 1 cm, misturada com aditivos, condimentos e especiarias.</p> <p>A massa resultante é submetida a um processo de maturação durante 2 a 4 dias, sendo posteriormente cheia em tripa salgada de bovino, previamente lavada e desinfectada. O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 3 dias, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</p>			
Ingredientes	<p>Carne de Suíno (88,1 % - Origem: UE), Vinho (contém SULFITOS), Massa de Alho [Alho, Sal e Conservante (E 330)], Preparado Chouriço Regional [Dextrose, Estabilizadores (E451i e E450i), Antioxidantes (E331 e E301), Dextrina, LACTOSE, Proteína Animal, Especiarias, Sal, Intensificador de Sabor (E621)], Sal, Pimentão Doce, Proteína de Colagénio, Sal Nitritado [Sal e Conservante (E250)], Sangue em Pó, Piri-piri (0,11%) e Antioxidantes [(E300, E301 e E331) e Açúcares].</p>			
Forma de Apresentação	<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diâmetro – 35 mm ➤ Comprimento – 150 a 180 mm ➤ Peso – 250 a 300 g <p>Tem uma cor vermelha acastanhada, com um invólucro firme, sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspecto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.</p>			
Tratamentos Aplicados	<p>Fumagem – O produto é submetido ao fumo de madeiras não resinosas (neste caso, madeira de azinho). A fumagem permite uma desidratação parcial e a eliminação de gorduras. O fumo contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.</p>			
Características	Microbiológicas	Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g)	Ausência	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Contagem de <i>E. coli</i> (UFC / g)	$\leq 1 \times 10^2$	
		Contagem de Estafilococos coagulase +(UFC / g)	$\leq 1 \times 10^2$	
		Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	Ausência	
		Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g) (Vida Útil)	Ausência	
		Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC / g) (Vida Útil)	≤ 100	
	Químicas	De acordo com o Regulamento CE Nº 915/2023 consolidado.		
	OGM	Isento		
	Alergêneos	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	Organolépticas	Aspecto:	Ferradura cilíndrica, Ligeiramente rugoso.	
Consistência:		Firme, com elementos bem ligados.		
Cor:		Vermelha acastanhada.		
Odor e Sabor:		Odor e sabor a fumado, especiarias e picante.		

Elaborado por: <i>Elton Paraíso</i>	Aprovado por: <i>Jorge Possidónio</i>
Assinatura:	Assinatura:

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.14 R06
	Especificação	01-01-2024

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1208 kJ / 290 Kcal
		Lípidos	19,4 g
		dos quais: Saturados	7,3 g
		Hidratos de Carbono	0,9 g
		dos quais: Açúcares	< 0,5 g
		Fibra	< 0,5 g
		Proteínas	27,9 g
		Sal	2,2 g
Acondicionamento	Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.		
Conservação	Conservar em Local Fresco e Seco		
Modo de Utilização e Uso Pretendido	<p>1) Utilização: Os produtos do grupo "FUMADOS" poderão ser consumidos por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos. Pode ser consumido sem confeção culinária.</p> <p>2) Grupos sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolémia e pessoas intolerantes à sulfitos.</p>		
Prazo de Validade	6 meses, quando embalado em atmosfera protetora.		
Lote	Lote: AAYZZZ, onde AA – Ano de Fabrico; Y – Código do Produto; e ZZZ – Nº Sequencial de Fabrico.		
Rotulagem	De acordo com o Regulamento UE Nº 1169/2011 consolidado.		
Sugestão de Consumo	Pode comer-se cru, cozido ou assado, sendo óptimo no cozido à portuguesa.		

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.02 R09
	Especificação	01-01-2024

Designação Técnica do Produto	Chouriço Com Cebola			
Empresa	Carnes Possidónio Lda.			
Morada	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres			
Contactos	Telefone: 271 701 001 // Fax: 271 701 251			
	E.mail: fabrica@carnes-possidonio.pt			
Nº de Controlo Veterinário	ITR 166			
Caracterização Sumária	<p>Enchido fumado feito à base de carne de suíno (caluga), cortada em fragmentos de dimensão superior a 1 cm, misturada com aditivos, condimentos e especiarias.</p> <p>A massa resultante é submetida a um processo de maturação durante 2 a 4 dias, sendo posteriormente cheia em tripa salgada de bovino, previamente lavada e desinfetada. O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 3 dias, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</p>			
Ingredientes	<p>Carne de Suíno (79,4 % - Origem: UE), Sangue de Suíno, Cebola 4,8 %, Vinho (contém SULFITOS), Massa de Alho (Alho, Sal e Conservante (E 330)), Retentor composto [Proteína (de SOJA e do LEITE), Amido, Sal e Pimentão Doce], Aglutinante Composto [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Açúcar, Antioxidantes (E301 e E331), e Conservante (E250)], Sal, Pimentão Doce e Piri-piri. Consumir após confeção. Origem da Carne: UE.</p>			
Forma de Apresentação	<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diâmetro – 35 mm ➤ Comprimento – 150 a 180 mm ➤ Peso – 250 a 300 g <p>Tem uma cor vermelha acastanhada, com um invólucro firme, sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspecto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.</p>			
Tratamentos Aplicados	<p>Fumagem – O produto é submetido ao fumo de madeiras não resinosas (neste caso, madeira de azinho). A fumagem permite uma desidratação parcial e a eliminação de gorduras. O fumo contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.</p>			
Características	Microbiológicas	Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g)	Ausência	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Contagem de <i>E. coli</i> (UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	
		Contagem de Estafilococos coagulase +(UFC / g)	≤ 1 x 10 ²	
		Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	Ausência	
		Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g) (Vida Útil)	Ausência	
		Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC / g) (Vida Útil)	≤ 100	
	Químicas	De acordo com o Regulamento CE Nº 915/2023 consolidado.		
	OGM	Isento		
	Alergêneos	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	Organolépticas	Aspecto:	Ferradura cilíndrica, Ligeiramente rugoso.	
Consistência:		Firme, com elementos bem ligados.		
Cor:		Vermelha acastanhada.		
Odor e Sabor:		Odor e sabor a fumado, cebola e especiarias.		

Elaborado por: <i>Elton Paraíso</i>	Aprovado por: <i>Jorge Possidónio</i>
Assinatura:	Assinatura:

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.02 R09
	Especificação	01-01-2024

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1678 kJ/ 405 Kcal
		Lípidos	33,6 g
		dos quais: Saturados	12,4 g
		Hidratos de Carbono	6,4 g
		dos quais: Açúcares	< 0,5 g
		Fibra	< 0,9 g
		Proteínas	19,1 g
		Sal	2,8 g
Acondicionamento	Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.		
Conservação	Conservar em Local Fresco e Seco		
Modo de Utilização e Uso Pretendido	<p>1) Utilização: Os produtos do grupo "FUMADOS" poderão ser consumidos por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos. Deve ser consumido após confecção culinária.</p> <p>2) Grupos sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes à proteína de soja, sulfitos e lactose.</p>		
Prazo de Validade	6 meses, quando embalado em atmosfera protetora.		
Lote	Lote: XXYZZ, onde XX – Ano de Fabrico; Y – código interno do produto; e ZZ – N° sequencial do fabrico		
Rotulagem	De acordo com o Regulamento UE N° 1169/2011 consolidado.		
Sugestão de Consumo	Deve ser lentamente assado na brasa. Ótimo para feijoada e cozido à portuguesa.		