


 <b>Carnes Possidónio, Lda</b> Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 28.04 R09</b>
	<b>Especificação</b>	<b>01-01-2024</b>


<b>Designação Técnica do Produto</b>	<b>Painho Serrano</b>			
<b>Empresa</b>	Carnes Possidónio Lda.			
<b>Morada</b>	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres			
<b>Contactos</b>	<b>Telefone:</b>	271 701 001		
	<b>Fax:</b>	271 701 251		
	<b>E.mail:</b>	fabrica@carnes-possidonio.pt		
<b>Nº de Controlo Veterinário</b>	<b>ITR 166</b>			
<b>Caracterização Sumária</b>	<p>Enchido fumado feito à base de carne de suíno (pá), cortada em fragmentos de dimensão superior a 2 cm, misturada com aditivos, condimentos e especiarias.</p> <p>A massa resultante é submetida a um processo de maturação durante cerca de 24 horas, sendo posteriormente cheia em tripa salgada de porco previamente lavada e desinfetada.</p> <p>O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 3 dias, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</p>			
<b>Ingredientes</b>	Carne de Suíno (89,6 % - Origem: UE), Massa de Alho [Alho, Sal e Conservante (E 330)], Vinho (contém SULFITOS), Água, 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.			
<b>Forma de Apresentação</b>	<p>Possui uma forma tradicional, com algumas saliências e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diâmetro – 100 a 150 mm</li> <li>➤ Comprimento – 150 a 200 mm</li> <li>➤ Peso – 400 a 500 g</li> </ul> <p>Tem uma cor 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>			
<b>Tratamentos Aplicados</b>	<b>Fumagem</b> – 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.			
<b>Características</b>	<b>Microbiológicas</b>	Nº E. Coli / g	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> UFC / g	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Nº de estafilococos coagulase positiva / g **	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> UFC / g	
		Pesquisa <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	
		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	
	<b>Químicas</b>	De acordo com o Regulamento UE Nº 915/2023.		
	<b>OGM</b>	Isento		
	<b>Alergéneos</b>	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	<b>Organolépticas</b>	<b>Aspeto:</b>	Forma de pera alongada, Ligeiramente rugoso.	
<b>Consistência:</b>		Firme, com elementos bem ligados.		
<b>Cor:</b>		Vermelha acastanhada.		
<b>Odor e Sabor:</b>		Odor e sabor a fumado e especiarias.		

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

 <b>Carnes Possidónio, Lda</b> Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 28.04 R09</b>
	<b>Especificação</b>	<b>01-01-2024</b>

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	960 kJ/ 230 Kcal
		Lípidos	13,1 g
		dos quais: Saturados	8,9 g
		Hidratos de Carbono	3,1 g
		dos quais: Açúcares	< 0,6 g
		Fibra	< 0,5 g
		Proteínas	25,3 g
		Sal	2,8 g
<b>Acondicionamento</b>	Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.		
<b>Conservação</b>	Conservar em Local Fresco e Seco		
<b>Modo de Utilização e Uso Pretendido</b>	<p><b>1) Utilização:</b> 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><b>2) Grupos sensíveis:</b> Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes à proteína de soja, lactose e sulfitos.</p>		
<b>Prazo de Validade</b>	6 meses, quando embalado em atmosfera protetora.		
<b>Lote</b>	Lote: XXYZZ, onde XX – Ano de Fabrico; Y – código interno do produto; e ZZ – Nº sequencial do fabrico		
<b>Rotulagem</b>	De acordo com o Regulamento UE Nº 1169/2011 consolidado.		
<b>Sugestão de Consumo</b>	Pode comer-se cru, cozido ou assado, sendo ótimo no cozido à portuguesa.		

 <b>Carnes Possidónio, Lda</b> Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 28.07 R09</b>
	<b>Especificação</b>	<b>01-01-2024</b>


<b>Designação Técnica do Produto</b>	<b>Morcela</b>				
<b>Empresa</b>	Carnes Possidónio Lda.				
<b>Morada</b>	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres				
<b>Contactos</b>	<b>Telefone:</b>	271 701 001			
	<b>Fax:</b>	271 701 251			
	<b>E.mail:</b>	fabrica@carnes-possidonio.pt			
<b>Nº de Controlo Veterinário</b>	<b>ITR 166</b>				
<b>Caracterização Sumária</b>	Enchido feito à base de sangue cozido de porco, pão, banha, cebola, condimentos e especiarias diversas. A massa é cheia em tripa salgada de bovino, previamente lavada e desinfetada. É submetido a um processo de cozedura durante cerca de 30 minutos.				
<b>Ingredientes</b>	Pão de Trigo (Contém GLÚTEN), Água, Sangue de Suíno (25,2 % - Origem: UE), Gordura de Suíno (16,7 % - Origem: UE), Cebola, Massa de Alho (Alho, Sal e Conservante (E 330)) Cominhos, Sal, Salsa, Base de Cozidos [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Sacarose, Antioxidantes (E301 e E331) e Conservante (E250)], e Piri-piri. Pode conter vestígios de OVO, SOJA e LEITE. Consumir após Confecção.				
<b>Forma de Apresentação</b>	<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica irregular e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diâmetro – 40 a 50 mm</li> <li>➤ Comprimento – 100 a 180 mm</li> <li>➤ Peso – 300 a 500 g</li> </ul> <p>Tem uma cor negro acastanhado, de consistência firme, aspecto interior constituído por uma massa homogénea de aspecto grumoso e bem ligada, com invólucro sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspecto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.</p>				
<b>Tratamentos Aplicados</b>	<b>Cozedura</b> – Consiste em submeter o produto à cozedura em água a 95 °C durante, pelo menos, 30 minutos, de modo a reduzir a carga microbiana a valores aceitáveis. É ainda importante do ponto de vista do processo, uma vez que permite a coagulação do sangue pelo efeito do calor.				
<b>Características</b>	<b>Microbiológicas</b>	Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g)	Ausência	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado	
		Contagem de <i>E. coli</i> (UFC / g)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>		
		Contagem de Estafilococos coagulase +(UFC / g)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>		
		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		
	<b>Químicas</b>	De acordo com o Regulamento CE Nº 915/2023 consolidado.			
	<b>OGM</b>	Isento			
	<b>Alergêneos</b>	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.			
	<b>Organolépticas</b>	<b>Aspecto:</b>	Ferradura cilíndrica irregular, Ligeiramente rugoso.		
<b>Consistência:</b>		Massa homogénea de aspecto grumoso e bem ligada.			
<b>Cor:</b>		Negro acastanhado.			
<b>Odor e Sabor:</b>		Odor e sabor e especiarias.			

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

 <b>Carnes Possidónio, Lda</b> Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 28.07 R09</b>
	<b>Especificação</b>	<b>01-01-2024</b>

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1248 kJ/ 300 Kcal
		Lípidos	21,0 g
		dos quais: Saturados	9,9 g
		Hidratos de Carbono	15,6 g
		dos quais: Açúcares	< 2,4 g
		Fibra	< 1,3 g
		Proteínas	12,1 g
		Sal	2,1
<b>Acondicionamento</b>	Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.		
<b>Conservação</b>	Conservar no frio a temperaturas entre 0 e 6 °C.		
<b>Modo de Utilização e Uso Pretendido</b>	<p><b>1) Utilização:</b> Os produtos do grupo "COZIDOS" poderão ser consumidos por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos.</p> <p><b>2) Grupos sensíveis:</b> Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes ao glúten.</p>		
<b>Prazo de Validade</b>	3 meses, quando embalado em atmosfera protetora.		
<b>Lote</b>	Lote: AAYZZZ, onde AA – Ano de Fabrico; Y – Código do Produto; e ZZZ – Nº Sequencial de Fabrico.		
<b>Rotulagem</b>	De acordo com o Regulamento UE Nº 1169/2011 consolidado.		
<b>Sugestão de Consumo</b>	Óptima para acompanhar cozido à portuguesa, cortada às fatias.		

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

<b>Designação Técnica do Produto</b>	<b>Chouriço de Carne</b>			
<b>Empresa</b>	Carnes Possidónio Lda.			
<b>Morada</b>	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres			
<b>Contactos</b>	<b>Telefone:</b> 271 701 001 // <b>Fax:</b> 271 701 251	<b>E.mail:</b> fabrica@carnes-possidonio.pt		
<b>Nº de Controlo Veterinário</b>	<b>ITR 166</b>			
<b>Caracterização Sumária</b>	<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>			
<b>Ingredientes</b>	<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>			
<b>Forma de Apresentação</b>	<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diâmetro – 35 mm</li> <li>➤ Comprimento – 150 a 180 mm</li> <li>➤ Peso – 250 a 300 g</li> </ul> <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>			
<b>Tratamentos Aplicados</b>	<p><b>Fumagem:</b> 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>			
<b>Características</b>	<b>Microbiológicas</b>	Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g)	Ausência	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Contagem de <i>E. coli</i> (UFC / g)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>	
		Contagem de Estafilococos coagulase +(UFC / g)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup>	
		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	
	<b>Químicas</b>	De acordo com o Regulamento UE Nº 915/2023 consolidado.		
	<b>OGM</b>	Isento		
	<b>Alergêneos</b>	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	<b>Organolépticas</b>	<b>Aspecto:</b>	Ferradura cilíndrica, Ligeiramente rugoso.	
<b>Consistência:</b>		Firme, com elementos bem ligados.		
<b>Cor:</b>		Vermelha acastanhada.		
<b>Odor e Sabor:</b>		Odor e sabor a fumado e especiarias.		

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

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

<b>Características</b>	<b>Nutricionais</b>	<b>Declaração Nutricional (Por 100g)</b>	
		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
<b>Acondicionamento</b>		Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.	
<b>Conservação</b>		Conservar em Local Fresco e Seco	
<b>Modo de Utilização e Uso Pretendido</b>		<p><b>1) Utilização:</b> 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><b>2) Grupos Sensíveis:</b> Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes à sulfitos e lactose.</p>	
<b>Prazo de Validade</b>		6 meses, quando embalado em atmosfera protetora.	
<b>Lote</b>		Lote: AAYZZZ, onde AA – Ano de Fabrico; Y – Código do Produto; e ZZZ – Nº Sequencial de Fabrico.	
<b>Rotulagem</b>		De acordo com o Regulamento UE Nº 1169/2011 consolidado.	
<b>Sugestão de Consumo</b>		Pode comer-se cru, cozido ou assado, sendo ótimo no cozido à portuguesa.	