

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.10 R10
	Especificação	01-01-2024

Designação Técnica do Produto		Alheira de Suíno			
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 feito à base de carne gorda de suíno (perna e entremeada), triturada e misturada com pão, aditivos, condimentos e especiarias. A massa resultante é cheia em tripa salgada de bovino previamente lavada e desinfetada. Este enchido não é fumado. De seguida, é colocado numa câmara de maturação durante cerca de 12 horas a temperaturas de 3-4 °C. Findo esse tempo, entra na câmara de estabilização por cerca de 24 horas, a temperaturas que variam entre 10 e 20 °C e humidades relativas entre 50 a 75 %.</p>			
Ingredientes		<p>Água, Pão de Trigo (contém GLÚTEN), Carne de Suíno (27,75 % - Origem: UE), Massa de Alho [Alho, Sal e Conservante (E 330)], Cebola, Pimentão Doce, Aglutinante Composto [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Açúcar, Antioxidantes (E301 e E331), e Conservante (E250)], Sal, Salsa, Antioxidante [Antioxidantes (E300, E301 e E331) e Açúcares] e Piri-piri. Pode conter vestígios de OVO, SOJA e LEITE. Consumir após Confeção.</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 – 200 mm ➤ Peso – 250 a 350 g <p>Tem uma cor amarelo acastanhado, de consistência firme, aspeto interior constituído por uma massa homogénea de aspeto grumoso e bem ligado, com invólucro sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspeto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.</p>			
Tratamentos Aplicados		<p>Maturação – Consiste em manter o produto numa câmara de maturação, a temperaturas e humidades relativas controladas, a fim de obter as características organolépticas típicas do produto.</p>			
Características	Microbiológicas	Nº E. Coli / g	≤ 1 x 10 ² UFC / g	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado	
		Nº de estafilococos coagulase positiva / g **	≤ 1 x 10 ² 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		
	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:		Pastosa, com elementos bem ligados.			
Cor:		Laranja acastanhado.			
Odor e Sabor:		Odor e sabor 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 28.10 R10
	Especificação	01-01-2024

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1278 kJ/ 306 Kcal
		Lípidos	19,8 g
		dos quais: Saturados	6,4 g
		Hidratos de Carbono	18 g
		dos quais: Açúcares	0,8 g
		Fibra	1,3 g
		Proteínas	13,6 g
		Sal	1,3 g
Acondicionamento	Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.		
Conservação	Conservar no frio a temperaturas entre 0 e 6 °C.		
Modo de Utilização e Uso Pretendido	<p>1) Utilização: Os produtos do grupo "FARINHADOS" poderão ser consumidos por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos.</p> <p>2) Grupos sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes ao glúten.</p>		
Prazo de Validade	3 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	Deve ser consumida frita, cortada às rodelas, pode ainda acompanhar um bom cozido à portuguesa.		

 Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i>	FICHA TÉCNICA	ESP 28.13 R08
	Especificação	01-01-2024

Designação Técnica do Produto	<i>Alheira de Urtigas</i>			
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 feito à base de carne gorda de suíno (perna e entremeada), triturada e misturada com pão, aditivos, temperada com urtigas, outros condimentos e especiarias.</p> <p>A massa resultante é cheia em tripa salgada de bovino previamente lavada e desinfetada. Este enchido não é fumado. De seguida, é colocado numa câmara de maturação durante cerca de 12 horas a temperaturas de 3-4 °C. Findo esse tempo, entra na câmara de estabilização por cerca de 24 horas, a temperaturas que variam entre 10 e 20 °C e humidades relativas entre 50 a 75 %.</p>			
Ingredientes	<p>Água, Pão de Trigo (contém GLÚTEN), Carne de Suíno (27,64 % - Origem: UE), Massa de Alho [Alho, Sal e Conservante (E 330)], Cebola, Pimentão Doce, Urtiga (0,55 %), Aglutinante Composto [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Açúcar, Antioxidantes (E301 e E331), e Conservante (E250)], Sal, Antioxidante [Antioxidantes (E300, E301 e E331) e Açúcares] e Piri-piri. Pode conter vestígios de OVO, SOJA e LEITE. Consumir após Confeção.</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 – 200 mm ➤ Peso – 250 a 350 g <p>Tem uma cor amarelo acastanhado, de consistência firme, aspecto interior constituído por uma massa homogênea de aspecto grumoso e bem ligado, 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>			
Tratamentos Aplicados	Maturação – Consiste em manter o produto numa câmara de maturação, a temperaturas e humidades relativas controladas, a fim de obter as características organolépticas típicas do produto.			
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:	Pastosa, com elementos bem ligados.		
	Cor:	Laranja acastanhado.		
	Odor e Sabor:	Odor e sabor e especiarias.		

Elaborado por: <i>Elton Paraiso</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 28.13 R08
	Especificação	01-01-2024

Características	Nutricionais	Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
		Energia	1218 kJ/ 292 Kcal
		Lípidos	17,6 g
		dos quais: Saturados	6,4
		Hidratos de Carbono	18,5 g
		dos quais: Açúcares	< 0,8 g
		Fibra	< 1,4 g
		Proteínas	14,3 g
		Sal	1,6 g
Acondicionamento	Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.		
Conservação	Conservar no frio a temperaturas entre 0 e 6 °C.		
Modo de Utilização e Uso Pretendido	<p>1) Utilização: Os produtos do grupo "FARINHADOS" poderão ser consumidos por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos.</p> <p>2) Grupos sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes ao glúten.</p>		
Prazo de Validade	3 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	Deve ser consumida frita, cortada às rodelas, pode ainda acompanhar um bom cozido à portuguesa.		