

Etapa 3: Descrição do Produto

Designação: Chouriça de Carne

Código interno: CH

Composição do Produto:

Carne de porco (Origem:UE), **VINHO**, alho, sal, pimentão-doce

Alergéneos:

Sulfitos

Características físicas do produto:

Tem uma cor avermelhada, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa, com uma distribuição regular dos pedaços de carne, com um peso aproximado de 300 gr.

Possui forma cilíndrica em ferradura.

Sabor: Sui generis

Especificações Microbiológicas:

Microrganismos	Método de Análise ou Equipamento Utilizado	Especificações Internas Tomadas como Referência
Listeria monocytogenes	ISO11290-1	Ausência em 25 gr
<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2002	Ausência em 25 gr

Principais tipos de tratamento:

Refrigeração - Consiste em submeter os alimentos a temperaturas baixas, entre 0 e 7 °C, com a finalidade de impedir as perdas de peso por desidratação, reduzir a actividade microbiana, garantir a manutenção das qualidades do produto, entre outras.

Tratamento térmico – Consiste em submeter o produto ao calor que permite uma desidratação parcial e eliminação de gorduras. As temperaturas oscilam entre os 30 e os 40°C.

Embalagem: O produto é embalado em embalagens adequadas a vácuo. Na altura da expedição, o produto é pesado e etiquetado, contendo a etiqueta, a Denominação de Venda, o Peso, a Data Limite de Consumo, a data de embalamento, o Nome e Morada do Embalador, as Condições de Conservação, o Número do Licenciamento Industrial da Empresa, os Ingredientes e o Número de Lote. O processo de embalamento e rotulagem é feito de acordo com a legislação em vigor.

Condições de armazenagem: Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz solar

Tempo de vida útil: De modo a manter as características nutricionais dos alimentos e também do ponto de vista da higiene e segurança alimentar, recomenda-se um período de 3 meses após o fabrico quando embalado a vácuo.

Instruções de utilização: Recomenda-se o consumo antes da data de validade do produto, indicada na etiqueta.

Consumir após confeção culinária.

Elaborado: NN Consultoria, Lda.		Aprovado:	Data: 26/11/2021
Revisão: 003	Edição: A		