Carnes Possidónio, lda Salsicharia Tradicional A Qualidade e o Prazer de bem Servir!	**FICHA TÉCNICA**	**ESP 28.01 R14**
	Especificação	**12-10-2026**

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	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. 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.	
Ingredientes	Carne de Suíno (91,37% - Origem: UE), Vinho (contém SULFITOS), Preparado Chouriço Regional [Dextrose, Estabilizadores (E451i e E450i), Antioxidantes (E331 e E316), Dextrina (milho), LACTOSE, Proteína Animal (suíno), Especiarias e Sal], Massa de Alho [Alho, Sal e Antioxidante (E 330) (contém SULFITOS)], Sal, Pimentão Doce, Proteína de Colagénio de Suíno, Sal Nitritado [Sal e Conservante (E250)], Hemoglobina de Suíno, Antioxidante Composto [Antioxidantes (E300, E301 e E331) e Dextrose] e Piripiri. Tratamento de superfície: conservante (E 202).	
Forma de Apresentação	O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias: ➢ Diâmetro: 35 mm ➢ Comprimento: 150 a 180 mm ➢ Peso Variável: 250 a 300 g ➢ Peso Líquido: 200g e 280g Tem uma cor vermelha acastanhada, com um invólucro firme, sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspeto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.	
Tratamentos Aplicados	**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.	

Características	**Microbiológicas**	Pesquisa *Salmonella* (25 g)	Ausência	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Contagem de *E. coli* (UFC / g)	≤ 1 x 10^2 UFC / g	
		Contagem de Estafilococos coagulase +(UFC / g)	≤ 1 x 10^2 UFC / g	
		Contagem de *Listeria monocytogenes* (UFC / g) (Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil)	≤ 100 UFC / g	Reg. (UE) nº 2895/2024
	Químicas	De acordo com o Regulamento UE Nº 915/2023 consolidado.		
	OGM	Isento		
	Alergénios	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	Organoléticas	**Aspeto:**	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: *Elton Paraiso*	Aprovado por: *Jorge Possidónio* Assinatura:

Características	Nutricionais	Declaração Nutricional (Por 100g)	
		Energia	1366 kJ / 329 Kcal
		Lípidos	24,8 g
		dos quais: Saturados	11,4 g
		Hidratos de Carbono	3,4 g
		dos quais: Açúcares	< 0,5 g
		Fibra	< 0,4 g
		Proteínas	22,7 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		**1) Utilização:** O produto pode 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. **2) Grupos Sensíveis:** Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia, intolerância à lactose e pessoas que tenham alergia ou intolerância a algum dos ingredientes/alergénios descritos na rotulagem.	
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.	