Carnes Possidónio, lda Salsicharia Tradicional A Qualidade e o Prazer de bem Servir!	**FICHA TÉCNICA**	**ESP 28.10 R14**
	Especificação	**12-10-2026**

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	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. 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/estabilização onde permanece durante 7 dias de cura a temperatura entre 11 e 13 ºC e HR entre 61 a 68 %.	
Ingredientes	Carne de Suíno (56,43 % - Origem: UE), Pão de Trigo (contém GLÚTEN), Massa de Alho [Alho, Sal e Antioxidante (E 330) (contém SULFITOS)], Cebola, Sal, Aglutinante Composto [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Açúcar, Antioxidantes (E301 e E331), e Conservante (E250)], Pimentão Doce, Salsa, Antioxidante [Antioxidantes (E300, E301 e E331) e Dextrose] e Piripiri. Pode conter vestígios de OVOS, SOJA e LEITE. Tratamento de superfície: conservante (E 202). Consumir após Confeção.	
Forma de Apresentação	O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias: ➢ Diâmetro: 35 mm ➢ Comprimento: 200 mm ➢ Peso Variável: 250 a 350g ➢ Peso Líquido: 200g e 250g 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.	
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 *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:	Pastosa, com elementos bem ligados.	
		Cor:	Laranja acastanhado.	
		Odor e Sabor:	Odor e sabor e especiarias.	

Elaborado por: *Elton Paraiso*	Aprovado por: *Jorge Possidónio*
Assinatura:	Assinatura:

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 ºC.	
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. **2) Grupos sensíveis:** Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia, intolerância ao glúten e à lactose e pessoas que tenham alergia ou intolerância a algum dos ingredientes/alergénios descritos na rotulagem.	
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.	