Carnes Possidónio, lda Salsicharia Tradicional A Qualidade e o Prazer de bem Servir!	**FICHA TÉCNICA**	**ESP 28.04 R12**
	Especificação	**12-10-2026**

Designação Técnica do Produto		**Painho Serrano**		
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 2 cm, misturada com aditivos, condimentos e especiarias. 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. 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 (91,13 % - Origem: UE), Massa de Alho [Alho, Sal e Antioxidante (E 330) (contém SULFITOS)], Vinho (contém SULFITOS), Retentor Composto [Proteínas (de SOJA e do LEITE), Amido, Sal e Pimentão Doce (contém LACTOSE)], Aglutinante Composto [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Açúcar, Antioxidantes (E301 e E331), e Conservante (E250)], Sal, Pimentão Doce, Proteína de Suíno (hemoglobina) e Piripiri. Tratamento de superfície: conservante (E 202).		
Forma de Apresentação		Possui uma forma tradicional, com algumas saliências e tem as seguintes dimensões médias: ➢ Diâmetro – 100 a 150 mm ➢ Comprimento – 150 a 200 mm ➢ Peso – 400 a 500 g Tem uma cor 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.		
	OGM	Isento		
	Alergéneos	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	Organolépticas	**Aspeto:**	Forma de pera alongada, 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**	**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
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 consumido 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: XXYZZ, onde XX – Ano de Fabrico; Y – código interno do produto; e ZZ – Nº sequencial do 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.	