Designação Técnica do Produto		***Chouriço Com Cebola***		
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 (caluga), 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 (83,9 % - Origem: UE), Cebola (5,0 %), Vinho (contém SULFITOS), Massa de Alho [Alho, Sal e Antioxidante (E 330) (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)], Proteína de Suíno (hemoglobina), Sal, Pimentão Doce 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 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, cebola e especiarias.	

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

Características		Parâmetros	Declaração Nutricional (Por 100g)
	Nutricionais	Energia	1678 kJ / 405 Kcal
		Lípidos	33,6 g
		dos quais: Saturados	12,4 g
		Hidratos de Carbono	6,4 g
		dos quais: Açúcares	< 0,5 g
		Fibra	< 0,9 g
		Proteínas	19,1 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 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: 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		Deve ser lentamente assado na brasa. Ótimo para feijoada e cozido à portuguesa.	