

CHOURIÇÃO

Composição:

- Carne e gordura de suíno (origem UE)
- Tecido conjuntivo
- Proteína de **SOJA** texturizada
- Água
- Sal
- Massa de pimentão (pimento, água, sal)
- Dextrose
- Emulsionante (E 451)
- Especiarias
- Proteína de **SOJA**
- Alho granulado
- Corante (E 160c)
- Hemoglobina de suíno em pó
- Antioxidante (E 316)
- Conservante (E 250)

Tripa não comestível.



Características Microbiológicas:

Microrganismos	Método	Valores e Tolerâncias
Contagem de Escherichia coli	ISO 16649-2:01	< 1x10 ¹ UFC/g (A.M.R.)
Pesquisa de Listeria monocytogenes	PAM 16.4	Ausência em 25g (Reg.1441/2007 e respetivas alterações)
Pesquisa de Salmonela	PAM 55.7	Ausência em 25g (Reg.1441/2007 e respetivas alterações)
Contagem de Estafilococos aureus	ISO 6888-2:99	< 1x10 ¹ UFC/g (A.M.R.)

Características Físico Químicas:

Parâmetros	Método	Valores e Tolerâncias
Determinação de Nitritos	PAFQ 215.0	150 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Fósforo	PAFQ 206.3	5000 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Benzo(a)pireno	F013550.0	5 µg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Cádmi	EN 14082:03	0,050 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Chumbo	EN 14082:03	0,10 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação de melamina	F131690.0	2,5 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)

Informação Nutricional

Valores Nutricionais Médios		Por 100 g
ENERGIA		1796 KJ/434 Kcal
LIPIDOS		40 g
dos quais saturados		15 g
HIDRATOS DE CARBONO		4,6 g
dos quais açúcares		2,0 g
PROTEÍNAS		14 g
SAL		3,7 g

Alergénios	Sim	Não
Glúten		X
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixe		X
Amendoins		X
Soja	X	
Leite		X
Frutos de casca Rija		X
Aipo		X
Mostarda		X
Sésamo		X
Sulfitos		X
Tremoços		X
Moluscos		X



Ficha Técnica do Produto

Revisão: 15

Data: 25/11/2022

Características da Embalagem:	
(em conformidade com o Regulamento (UE) nº 10/2011 de 14 de Janeiro de 2011 e respetivas alterações)	
Embalagem Primária - Unidade	
Designação:	Filme Poliamida Cast Flexível- Filme Polietileno PA/PE/PE
Espessura:	70/170 µm +/- 10%
Embalagem Primária	
Designação:	Saco PA/PE
Espessura:	90 / 140 µm
Embalagem Secundária	
Características da caixa	Cartão canelado

Informações Adicionais:	
Acondicionamento:	Em Vácuo
Tempo de vida útil:	120 Dias
Data de Validade:	Referida no Rótulo (DD/MM/AA)
Codificação do Lote:	Referido no Rótulo (Nº, Nº dia, AA)
Recomendação de consumo:	Pode-se consumir como se apresenta ou consumir após confeção.
Outras Indicações:	Não contém Organismos Geneticamente Modificados.
Menção:	Tripa Não Comestível.
Quantidades Nominais:	- Peso Líquido (em kg)
Condições de Conservação:	Conservar em local fresco e seco
Condições de Conservação na Distribuição:	A distribuição é feita com sistema de refrigeração
Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade	PT B 306 CE

Aprovado por Dir. Seg. Alimentar:

(Patrícia Mendes)