

1. Identificação do Produto

Chouriça da Casa: Enchido a base de carne de porco, 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 depois cheia em tripa natural de porco, previamente lavada. O passo final é a secagem primeiramente em estufa elétrica, colocada posteriormente em estufa de lenha de azinho (o que lhe confere um sabor e aroma característicos) e finalmente é colocada no secadeiro para finalizar o processo de cura.

Códigos Internos dos Produtos:

805 – Chouriça da Casa 1/1 (200gr)

901 – Chouriça da Casa 1/3

910 – Chouriça da Casa 1/1



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

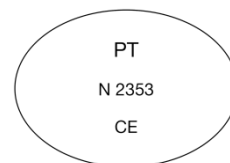
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Número de Controlo Veterinário: PT N 2353 CE



3. Composição do Produto

- Carne de porco (100%) (Origem: UE);
- Vinho;
- Alho;
- Sal;
- Emulsionantes E450(ii), E451(i);
- Antioxidantes E301, E331;
- Fibras vegetais;
- Óleos de girassol;
- Açúcares:
- Cloreto de Sódio;
- Especiarias (Piri piri 0,01%);
- Conservante E250;
- Invólucro: Tripa natural de porco.

4. Características Organoléticas

Coloração	Coloração Castanho avermelhado
Aspeto	Forma de ferradura cilíndrica, com aspeto um pouco rugoso
Consistência	Firme, com elementos bem ligados
Sabor	Odor e sabor a fumado e especiarias

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	364 KCAL/ 1508 Kj
Lípidos	30 gr
Dos quais:	
- Saturados	10 gr
Hidratos de Carbono	0,85 gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	< 0,50(LQ) gr
Proteína Total	22 gr
Fibras Alimentares	< 0,10(LQ) gr
Sódio	0,81 gr
Sal (NaCl)	2,03 gr

6. Condições de Conservação

O produto deve estar conservado em local seco e fresco, com uma temperatura máxima entre os 18°C e os 20°C.

(Referência: Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho)

7. Embalagem

Códigos do produto	805	901	910
Embalagem	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar
Acondicionamento	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)	Embalamento em atmosfera controlada (N2CO2)	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)
Unidades / Caixa	15 unidades	7 unidades	15 unidades
Peso Médio / Unidade	0,200 Kg	0,640 Kg	0,200 Kg
Peso Médio / Caixa	3,000 Kg	4,48 Kg	3,000 Kg
Código EAN 13	5600734706503	2900901000000 (peso Kg) 2700901000000 (preço Kg)	2900910000000 (peso Kg) 2700910000000 (preço Kg)
Embalagem Secundária	Distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas	Distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas	Distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas

8. Condições de distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada, em ambiente refrigerado $-1^{\circ}\text{C} < T < 6^{\circ}\text{C}$

(Referência: Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho)

9. Análises Laboratoriais ao Produto

Análises Microbiológicas	
Parâmetros	Valores Máximos / Valor de Referência
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
Pesquisa de <i>Listeria Monocytogenes</i>	Ausência em 25 g
Contagem de <i>E.Coli</i>	≤ 100 ufc/g

Análises Químicas	
Parâmetros	Valores Máximos / Valor de Referência
Nitritos (Nitrito de Sódio)	Máx. 100 mg (NaNO ₂) / Kg
Nitratos (Nitrato de Potássio)	Máx. 250 mg (KNO ₃) / Kg
Fosfatos	Máx. 5 g/Kg

10. Uso Pretendido do Produto

Consumir cru, grelhado ou cozido. Produto para grelhar, cozer, fritar ou para utilizar em pratos culinários. Produto passível para ser consumido pela população geral, executando os casos de indivíduos alérgicos aos alérgénios apresentados.

11. Alergénios

Alergénios	Sim	Não
Glúten		x
Crustáceos		x
Ovos		x
Peixe		x
Amendoins		x
Soja		x
Leite (Lactose)		x
Frutos de Casca Rija		x
Aipo		x
Mostarda		x
Sésamo		x
Sulfitos	x	
Tremoços		x
Moluscos		x

12. Presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGM'S)

Este produto não apresenta nenhum ingrediente que contenha Organismos Geneticamente Modificados (OGM's), nem foi tratado com radiação ionizante ou processos similares.

13. Instruções do Rótulo

- Identificação e contacto da empresa;
- Identificação do produto e seu respetivo lote;
- Ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Uso pretendido do produto;
- Data de validade e data de embalagem;
- Peso Líquido;
- Condições de conservação;
- Marca de Salubridade;
- Origem;
- Código de Barras.

14. Data de Validade

Fresco: Consumir até 180 dias a partir da data de produção.

15. Legislação

O processo de confeção cumpre claramente os requisitos exigidos pelas Diretivas e Regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.

Responsável HACCP: Carla Rodrigues

Email: qualidade@voelisa.com