

	<b>MANUAL DE AUTOCONTROLO</b>	FOLHA 100 de 199
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Ficha nº:</b> 088
		<b>Data de revisão:</b> Dezembro 17
		<b>Revisão nº:</b> 2

<b>DENOMINAÇÃO PRODUCTO:</b>	Chouriço Ibérico de Bolota.												
<b>DESCRIÇÃO:</b>	Mistura de carne de porco de ibérico de bolota, picada ou desfeita, com sal, colorau e aditivos autorizados, amassada e recheada em tripa grossa de porco (cular) de 40-60 mm. calibre e 50-60 cm. de comprimento, que passou por um processo de maturação-secagem, garantindo boa estabilidade, além de cheiro e cor característicos.												
<b>TRATAMENTOS APLICADOS:</b>	Picado, amassado com ingredientes adicionados, mantido num local fresco, recheado, seco e maturado.												
<b>INGREDIENTES:</b>	Carne de porco ibérico de bolota, gordura de porco, tripa de porco, sal, dextrina, dextrose, emulgentes (E-450i; E-450iii; E-451i; E-452i; E-452ii), <b>PROTEÍNA DE SOJA</b> , açúcar, antioxidantes (E-316; E-331iii; E-325), conservantes (E-252), alho, pimentão e orégão.												
	<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cor:</b> vermelho-escuro, pontilhado em branco avermelhado</li> <li>- <b>Textura:</b> Consistente, massa totalmente ligada e compacta.</li> <li>- <b>cheiro:</b> Característico.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Característico.</li> </ul>											
	<b>FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pH compreendido entre os valores 5,5 y 6,8.</li> <li>- Atividade de água (aw) &lt;0,92.</li> <li>- Nitratos (E-252. quantidade máxima adicionada. Sem adição de Nitritos "E-2150") &lt;250 ppm.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Parâmetros de Qualidade "Extra"</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;">% Proteínas cárnicas (mín.) ≥22,0.</td> <td style="text-align: center;">% Hidratos de carbono (máx.) ≤5,0.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">% Gordura (máx.) ≤65,0.</td> <td style="text-align: center;">% Relação proteína/colágeno (máx.) ≤25,0.</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><b>Informação nutricional</b></p> <p style="text-align: center;">Valor energético: 453,0 Kcal/100g (1.897,0 KJ/100g)</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;">Gordura: 39,3g</td> <td style="text-align: center;">Hidratos de carbono: 3,7g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Das quais saturadas: 17,3g</td> <td style="text-align: center;">Dos quais açúcares: 0,9g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteínas: 21,2g</td> <td style="text-align: center;">Sal: 3,5g</td> </tr> </table>		% Proteínas cárnicas (mín.) ≥22,0.	% Hidratos de carbono (máx.) ≤5,0.	% Gordura (máx.) ≤65,0.	% Relação proteína/colágeno (máx.) ≤25,0.	Gordura: 39,3g	Hidratos de carbono: 3,7g	Das quais saturadas: 17,3g	Dos quais açúcares: 0,9g	Proteínas: 21,2g	Sal: 3,5g
% Proteínas cárnicas (mín.) ≥22,0.	% Hidratos de carbono (máx.) ≤5,0.												
% Gordura (máx.) ≤65,0.	% Relação proteína/colágeno (máx.) ≤25,0.												
Gordura: 39,3g	Hidratos de carbono: 3,7g												
Das quais saturadas: 17,3g	Dos quais açúcares: 0,9g												
Proteínas: 21,2g	Sal: 3,5g												
	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonela spp.</td> <td style="text-align: center;"><b>LÍMITES</b></td> <td style="text-align: center;">Ausência/25g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Listeria monocytogenes (1)</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Ausência/25g</td> </tr> </table> <p>(1) permite-se um crescimento 100 ufc/g durante a vida comercial, pode ter as seguintes características intrínsecas: pH ≤4,4, ou atividade de água (A<sub>w</sub>) ≤0,92 ou pH ≤5.0 com um A<sub>w</sub> ≤0,94.</p>		Salmonela spp.	<b>LÍMITES</b>	Ausência/25g	Listeria monocytogenes (1)		Ausência/25g				
Salmonela spp.	<b>LÍMITES</b>	Ausência/25g											
Listeria monocytogenes (1)		Ausência/25g											
<b>APRESENTAÇÃO:</b>	Inteiro ou metade da peça												
<b>MÉTODO DE EMBALAMENTO:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Embalado:</b> em bolsa de plástico em vácuo.</li> <li>- <b>Embalado:</b> Em caixas de cartão para uso alimentar.</li> </ul>												
<b>INSTRUÇÕES DE USO:</b>	Recomenda-se por o produto num ambiente fresco e retirá-lo do plástico uma hora antes. Para conseguir apreciar o seu sabor total, recomenda-se também que se corte em fatias.												
<b>CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO:</b>	Armazene em local fresco e seco												
<b>VIDA ÚTIL DO PRODUTO:</b>	Consumir preferencialmente até 18 meses depois da data de embalagem. Quando o produto for mantido nas condições nas indicadas.												
<b>DISTRIBUIÇÃO TRANSPORTE</b>	O transporte é realizado em veículos isotérmicos, previamente inspecionados para condições ideais de limpeza.												
<b>ETIQUETADO:</b>	Segundo Regulamento 1169/2011, sobre a informação alimentar ao consumidor em Decreto 474/2014 pela norma de qualidade para derivados cárnicos.												
<b>GRUPO DE CONSUMIDORES:</b>	Produto apto para todos os grupos de consumidores, <b>EXCEPTO</b> pessoas intolerantes a SOJA e PRODUTOS Á BASE DE SOJA.												
<b>LEGISLAÇÃO:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Regulamento 474/2014</b>, de 13 de Junho, pelo qual é aprovado o Padrão de Qualidade para carne</li> <li>- <b>Regulamento 601/2014</b> da Comissão de 4 de Junho de 2014 que altera o anexo II do Regulamento 1333/2008, no que se respeita às categorias da carne e a lista de aditivos alimentares que podem ser usados na carne.</li> <li>- <b>Regulamento 1169/2011</b> do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 sobre a informação alimentar facilitada ao consumidor.</li> <li>- <b>Regulamento 1441/2007</b> da Comissão de 5 de Dezembro de 2007 que altera o Regulamento 2073/2005 relativamente aos critérios microbiológicos aplicados nos productos alimentares.</li> <li>- <b>Regulamento 2073/2005</b> alterado pelo Regulamento 1441/2007, relativamente aos critérios microbiológicos aplicados nos productos alimentares.</li> <li>- <b>Diretiva 2003/89/CE</b> do Parlamento Europeu e do Conselho de 10 de Novembro de 2003 que altera o anexo de 2000/13/CE no que respeita a indicação dos ingredientes presentes nos productos alimentares.</li> </ul>												