

## Etapa 3: Descrição do Produto

**Designação: Chouriça de Cebola**

**Código interno: CHC**

**Composição do Produto:**

Pá de porco, caluga de porco (Origem:UE), **VINHO**, cebola (40%), alho, sal, pimentão-doce, cominhos, piri-piri

**Alergéneos:**

Sulfitos

**Características físicas do produto:**

Tem uma cor avermelhada, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa, com uma distribuição regular dos pedaços de carne, com um peso aproximado de 300 gr.

Possui forma cilíndrica em ferradura.

**Sabor:** Sui generis

**Especificações Microbiológicas:**

Microrganismos	Método de Análise ou Equipamento Utilizado	Especificações Internas Tomadas como Referência
Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	« 5 x 10 <sup>3</sup> UFC/cm <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	ISO11290-1	Ausência em 25 gr

**Principais tipos de tratamento:**

**Refrigeração** - Consiste em submeter os alimentos a temperaturas baixas, entre 0 e 7 °C, com a finalidade de impedir as perdas de peso por desidratação, reduzir a actividade microbiana, garantir a manutenção das qualidades do produto, entre outras.

**Tratamento térmico** – Consiste em submeter o produto ao calor que permite uma desidratação parcial e eliminação de gorduras. As temperaturas oscilam entre os 30 e os 40°C.

**Embalagem:** O produto é embalado em embalagens adequadas em atmosfera controlada. Na altura da expedição, o produto é pesado e etiquetado, contendo a etiqueta, a Denominação de Venda, o Peso, a Data Limite de Consumo, a data de embalamento, o Nome e Morada do Embalador, as Condições de Conservação, o Número do Licenciamento Industrial da Empresa, os Ingredientes e o Número de Lote. O processo de embalamento e rotulagem é feito de acordo com a legislação em vigor.

**Condições de armazenagem:** Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz solar

**Tempo de vida útil:** De modo a manter as características nutricionais dos alimentos e também do ponto de vista da higiene e segurança alimentar, recomenda-se um período de 3 meses após o fabrico quando embalado a vácuo.

**Instruções de utilização:** Recomenda-se o consumo antes da data de validade do produto, indicada na etiqueta.

Consumir após confeção culinária.

Elaborado: NN Consultoria, Lda.		Aprovado:	Data: 26/11/2021
Revisão: 004	Edição: A		