

1. Identificação do produto.

- Vianês Chouriço Colorau
- Quantidade Líquida: $\pm 200\text{gr}$ ou $\pm 1000\text{gr}$
- Conservação: Local fresco e seco
- Validade: O produto tem uma validade de 90 dias desde a data de embalagem, em condições normais de armazenamento.

2. Características do produto

2.1 Ingredientes

- Carne e gordura de suíno, tecido conjuntivo, água, massa de pimentão, sal, **proteína de soja**, reguladores de acidez (diacetato de sódio e ácido málico), estabilizadores (mono e diglicéridos de ácidos gordos), aromas, dextrose, emulsionante (trifosfato pentassódico), especiarias, oleoresina de pimentão, antioxidantes (eritorbato de sódio), conservante (nitrito de sódio), corante (cochonilha), hemoglobina

2.2 Características Organoléticas

- Aroma/Sabor: Sabor característico de produto fumado
- Consistência: semi-mole
- Aspeto: Apresenta superfícies irregulares.
- Cor: Exteriores: avermelhado e brilhante, Interior: avermelhado e branco

Parâmetro	Limites*	
	Mínimo	Máximo
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25g (Reg.1441/2007)	
Pesquisa de <i>Salmonela</i>	Ausência em 25g (Reg.1441/2007)	

*Reporta-se ao controlo dos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, segundo o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005 e n.º 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro de 2007.

3. Embalagem e acondicionamento

3. Embalagem e Acondicionamento

Embalagem Primária: Vácuo

Venda: Cartão canelado

4. População a que se destina

Pessoas não alérgicas aos ingredientes alergénicos indicados

5. Modo de utilização

Consumo direto ou após confeção culinária

6. Rotulagem (Menções Obrigatórias)

- Denominação de venda;
- Quantidade Líquida;
- O nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante;
- O nome do embalador, vendedor ou distribuidor;
- Lista de ingredientes;
- Informação nutricional;
- Condições especiais de conservação;
- Data limite de consumo;
- Marca de identificação;
- Indicação do Lote de Fabrico;

7. Informação adicional

A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar (HACCP);

Ausência de corpos estranhos;