

1. Identificação do produto.

- Vianês Chourição Serrano
- Quantidade Líquida: \pm 1,4 Kg
- 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, água, vinho, massa de pimentão, sal, tecido conjuntivo, dextrose, **proteína de soja**, sangue, emulsionantes (trifosfato pentassódico), reguladores de acidez (diacetato de sódio, ácido málico), intensificador de sabor (glutamato monossódico), pimenta branca, alho, antioxidante (eritorbato de sódio), oleoresina de pimentão, hemoglobina, conservante (nitrato de sódio)

2.2 Características Organoléticas

- Aroma/Sabor: Sabor característico de produto fumado
- Consistência: semi-mole
- Aspeto: Apresenta superfícies irregulares.
- Cor: courato: acastanhado-amarelado e brilhante, interior: acastanhado-amarelado e avermelhado

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