

### 1. Identificação do produto.

- Vianês Mix Salsichão Chouriço Fatiado 100 grs
- Quantidade Líquida:  $\pm 100\text{g}$
- Conservação: Armazenar em câmaras de refrigeração, com uma temperatura entre  $0^{\circ}\text{C}$  a  $5^{\circ}\text{C}$ .
- Validade: O produto tem uma validade de 120 dias desde a data de embalagem, em condições normais de armazenamento.

### 2. Características do produto

#### 2.1 Ingredientes

- **Salsichão:** Carne de Porco (125g por cada 100g de produto), sal, **lactose, proteína de leite**, dextrose, dextrina, especiarias, emulsionantes (E452), potenciador de sabor (E621), antioxidante (E301), conservadores (E250, E252), colorante (E120). Tratamento de superfície (E202, E235). **Chouriço:** Carne de porco (125g por cada 100g de produto), sal, **lactose**, pimentos, dextrose, açúcar, dextrina, **proteína de soja, proteína de leite**, emulsionante (E452), especiarias, antioxidante (E301), conservadores (E250, E252) colorante (E120), aroma a fumo. Tratamento de superfície (E202, E235).

#### 2.2 Características Organoléticas

- Aroma/Sabor: Sabor característico de produto fumado
- Consistência: semi-mole
- Aspeto: Apresenta superfícies irregulares.

Parâmetro	Limites*	
	Mínimo	Máximo
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g	
Pesquisa de Salmonela	Ausência em 25g	

### 3. Embalagem e acondicionamento

#### 3. Embalagem e Acondicionamento

Embalagem Primária: Embalado em vácuo - Filme Polietileno PA/PE

Venda: Embalado em vácuo

### 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;