Designação do Produto	**Chouriço de Cebola**	
Ingredientes (Composição)	Gordura, sangue de porco, cebola desidratada 5,6%, vinho (contém **sulfitos**), sal, especiarias, alho granulado, proteína vegetal, emulsionante (E451); antioxidantes (E301 e E331); conservantes (E250 e 252). Fumado com lenha de azinho. Pode conter vestígios de **glúten** e **lactose**.	

Ensaio			Método	Valor recomendado limite
Características	**Microbiológicas**	**Contagem E.coli**	ISO 16649-2: 2001	<1x10^2 [4]
		Pesquisa Salmonella em 25g	Rapid Salmonella AFNOR BRD07/11-12/05	Negativo em 25 g [34]
		Contagem de Staphylococcus coagulase +	TEMPO STA AFNOR(BIO 12/28 - 04/10)	<1x10^2 [4]
		Pesquisa *Listeria monocytogenes* em 25g	Compass Listeria AgarAFNOR (BKR23/2-11/02)	Negativo [34]
		Contagem de Coliformes	TEMPO TC AFNOR (BIO 12/17 - 12/05)	<1x10^3 [1]
		Contagem de m.o a 30ºC	ISO 4833-1:2013	< 1x10^6
		Critérios de apreciação: [1] - Padroes Bacteriológicos dos alimentos Portugueses A.M.Ribeiro, [34] - Reg 2073/2005 e posteriores alterações, [4] - Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods- PHLS -2000		
	Físico-Químicas	**Determinação nitritos**	NP 1846	≤ 150 mg/kg $NaNO_2$
		Determinação nitratos	NP 1847	≤ 250 mg/kg $NaNO_3$
		Determinação fosfatos	ISO 13730	≤ 5 g/kg
		Critérios de apreciação : Decreto-lei nº 121/98		
	Organolépticas	**Apreciação**		**Método**
		Exteriores: Produto de cor negra com aspeto brilhante, consistência firme e invólucro aderente à massa. **Interiores:** Ao corte oblíquo apresenta cor escura podendo notar-se pedaços de gordura infiltrada de uma forma regular; a massa apresenta-se homogénea e perfeitamente ligada com cheiro e sabor *sui generis*.		MI SENSORIAL

Informação Nutricional					
	Valor Médio	**100g**	**Por porção 30g**	**%VDR tem por base uma dieta de 2000 KCAL**	**Método**
	Valor energético	**2591Kj \ 629Kcal**	**777Kj \ 188.7Kcal**	**10%**	CALCULO
	Lípidos	65	19.5	24%	MI LAC-109-02
	Dos quais Saturados	9.5	2.85	15%	NP EN ISO5508:1996
	Hidratos de carbono	<1	<1	<1%	CALCULO
	Dos quais açucares	<0.5	<0.5	<0.5%	MI-LAQ140-01
	Lípidos	65	19.5	24%	MI LAC-109-02
	Dos quais Saturados	9.5	2.85	15%	NP EN ISO5508:1996
	Proteína	10.12	3.03	5%	MI – LAQ-12-02
	Sódio	0.87	0.26		MILAQ-75-02

	Equivalente em sal	2.16	0.65	8%	CALCULO

Condições de Conservação		Conservar em local fresco e seco. As temperaturas recomendadas para este tipo de produto são de máximo 18 ºC.
Prazo de Validade \ Lote		- Consumir de preferência antes de (dia/mês /ano) Codificação do lote: (Ultimo digito de identificação do ano + dia juliano +duas letras de identificação do produto) 6 meses, na embalagem original e conservada nas condições recomendadas e 6 dias (no máximo) após abertura e conservado nas condições recomendadas.
Embalagem	**Embalagem primária**	**Características:** Embalado em atmosfera modificada em sacos transparentes com as seguintes capacidades e dimensões: ▪ 5 kg - 400 x 500 mm com 150µ de espessura; ▪ 3 kg - 350 x 400 mm com 150µ de espessura; ▪ Embalagens individuais Embalado a vácuo: ▪ Embalagens individuais.
	Embalagem secundária	Caixa de Cartão
Menções Rotulagem		Identificação do produtor; Designação do Produto; Lista de ingredientes; Consumir de preferência antes de: dd/mm/aa; Lote; Quantidade líquida; Condições de armazenamento.
Condições de Transporte		Acondicionamento da embalagem secundária em paletes de madeira protegidas com filme estirável e transportadas em viaturas com caixa isotérmica.
Utilização Prevista do produto		- Consumir após confecção culinária;
Consumidor Alvo		Pode ser consumido pelo público em geral, excepto consumidor que apresente intolerância ou alergia aos ingredientes declarados na lista de ingredientes do produto.