
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Edição: V. 2/2022
		Página: 1/1
		Outubro/2022

Identificação da empresa: *Isabel Piedade* Morada: *Rua D. Pedro Denis,1,1ªEsq., 2900-160 Setúbal*
CAE: *10893* Contribuinte: *165 852 704*
Contato: *936 320 849* Morada de fabricação: *R. Ocidental do Convento, 19,lj 8, 2900-514 Setúbal*
E-Mail: *Geral@fumeirovegano.com*

Designação Técnica do Produto	<i>Linguiça Picante</i>	
Caracterização Sumária	<i>Enchido fumado feito à base de proteína texturizada de soja, isenta de OGM, misturada com aditivo, condimentos e especiarias. A massa resultante é cheia em invólucro de alginato. O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 1 dia, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</i>	
Ingredientes	<i>Soja (40%), Água, Massa de pimentão (pimentão(85%), sal), Azeite, Alho (Alho, ácido Cítrico, ácido ascórbico) Vinho branco (contém sulfitos),emulsionante (Metilcelulose), Sal, Especiarias, Piri-piri (vestígios de glúten e mostarda), regulador de acidez (ácido cítrico)</i>	
Alergénicos	<i>Contém soja, sulfitos, piri-piri. Pode conter vestígios de glúten e mostarda.</i>	
Forma de Apresentação	<i>O produto possui a forma cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias: Diâmetro – 20 mm Comprimento – 5 tiras de 150 a 170 mm Peso – aproximadamente 170 gr Tem uma cor vermelha acastanhada, com um invólucro firme, sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspecto é rugoso.</i>	
Tratamentos Aplicados	<i>Fumagem – O produto é submetido ao fumo de madeira de azinho. A fumagem permite uma desidratação parcial. O fumo contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.</i>	
Características Organolépticas	<i>Aspecto: forma cilíndrica ligeiramente rugosa. Consistência: firme. Cor: vermelha acastanhada. Odor: fumado e condimentos.</i>	
Condições de fabrico	<i>Maturação: 12 horas a 9° C. Fumagem: 12 horas a 65° C./75° C.</i>	
Acondicionamento	<i>Enchido em invólucro de origem vegetal. Produto final acondicionado em vácuo em saco pa/pe com compatibilidade alimentar. Embalagem secundária em cartão. Os materiais de embalagem são adequados ao setor alimentar e evidenciam o respetivo símbolo.</i>	
Conservação	<i>Conservar em lugar seco e fresco. Após abertura conservar no frio e consumir num prazo de 7 dias.</i>	
Prazo de validade	<i>60 dias após a data de fabrico desde que seguidas as condições de conservação. Consumir de preferência antes da data indicada na embalagem.</i>	
Lote	<i>Lote: Lxxyzzzz onde xx= dia de fabrico, yy= mês, zzzz= ano</i>	
Uso Pretendido	<i>1) Consumidor em geral. 2) Grupos sensíveis: Pessoas intolerantes à proteína de soja, sulfitos, piri-piri, glúten e mostarda.</i>	
Utilização	<i>O produto está pronto a consumir. Pode ser consumido com ou sem processamento térmico O invólucro "vulgo tripa" não é comestível</i>	