




## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Edição: V. 1/2022

Página: 1/1

Novembro/2022

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

Designação Técnica do Produto	<i>Chouriço de Soja</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 celulósico. O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 2 dias, 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</i>	
Alergénicos	<i>Contém soja, sulfitos. 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 – 30 mm Comprimento – 260 a 270mm Peso – aproximadamente 200g Tem uma cor vermelha acastanhada, com um invólucro firme, sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspecto é rugoso. Este produto é atado com agrafos de alumínio.</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 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>	
Acondicionamento	<i>Enchido em invólucro fibroso de origem vegetal. Produto final acondicionado em vácuo. 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: Cxxyzzzz 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, glúten e mostarda.</i>	
Utilização	<i>O produto está pronto a consumir. Pode ser consumido com ou sem processamento térmico</i>	