


**FICHA TÉCNICA**

Produto		MORCELA - MOURA														
Ingredientes		Carne e gordura de suíno 65%; Sangue fresco de suíno 13,1%; Vinho 9,8%(SULFITOS); Cebola 4,9%; Farinha de trigo 3,3%; (CONTEM GLUTEN); Aditivos [Emulgentes: E-420i ; Antioxidantes: E-331iii; Fécula de batata] Sal 0.82%; Salsa 0,66%; Especiarias 0,10%; Tripa natural de suíno, Fumado a lenha														
Critério de atribuição do lote		Inicial do produto, dia, mês, Ano - M/dia/mês /Ano														
Fumado		A lenha de eucalipto, Mimosa, Acácia, oliveira (excepto resinosas)														
Dimensão do produto /Peso		Variável, entre 10 a 25 cm Variável, entre 180 a 300 g														
Características organolépticas:	Exteriores: Aspecto	Brilhante														
	Cor	Cor escura														
	Consistência	Semi-mole														
	Invólucro	Tripa de porco sem rotura e aderente à massa														
	Formato	Curvilíneo														
Aroma e sabor		Sui generis/característico da zona geográfica														
Tipo e características da embalagem		Embalagem em sacos de PA/PE de 90 µm, acondicionado em atmosfera modificada com gás alimentar Aligal 13 ; embalagem em vácuo														
Tipo e características da embalagem na distribuição		Caixas de cartão duplo com capacidade dependente da sua dimensão														
Condições de distribuição/transporte		Em carros isotérmicos ou frigoríficos														
Condições de armazenamento		Local fresco e seco (temperatura < 12°C)														
Rotulagem		Denominação de venda, Quantidade líquida, data de limite de consumo, nome /firma/denominação social/morada do fabricante/ou embalador/ ou vendedor estabelecido na EU, modo de Conservação; Lote; tipo de embalagem; local de origem ou proveniência; modo de emprego; identificação de alergénios, nº de controlo veterinário, Rotulagem nutricional														
nº de controlo veterinário																
Prazo de validade		90 dias														
Características físico-químicas		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Determinação:</th> <th>Limite:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO2)</td> <td rowspan="2">150</td> </tr> <tr> <td>Nitratos (E252) mg/kg (NaNO2)</td> </tr> </tbody> </table>	Determinação:	Limite:	Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO2)	150	Nitratos (E252) mg/kg (NaNO2)									
Determinação:	Limite:															
Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO2)	150															
Nitratos (E252) mg/kg (NaNO2)																
Características microbiológicas		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Determinação:</th> <th>Limite:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>negativo</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>&lt; 1x10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>&lt; 1x10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes em 25g</td> <td>negativo</td> </tr> <tr> <td>Bactérias coliformes</td> <td>&lt; 1x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Contagem de microrganismos a 30.°C</td> <td>&lt; 1x10<sup>3</sup></td> </tr> </tbody> </table>	Determinação:	Limite:	Salmonella spp.	negativo	E. Coli	< 1x10 <sup>2</sup>	Staphylococcus aureus	< 1x10 <sup>2</sup>	Listeria monocytogenes em 25g	negativo	Bactérias coliformes	< 1x10 <sup>3</sup>	Contagem de microrganismos a 30.°C	< 1x10 <sup>3</sup>
Determinação:	Limite:															
Salmonella spp.	negativo															
E. Coli	< 1x10 <sup>2</sup>															
Staphylococcus aureus	< 1x10 <sup>2</sup>															
Listeria monocytogenes em 25g	negativo															
Bactérias coliformes	< 1x10 <sup>3</sup>															
Contagem de microrganismos a 30.°C	< 1x10 <sup>3</sup>															
Utilização prevista		O produto necessita de processamento térmico														
População alvo		População em geral, produto contém alergéneos.														