




## FICHA TÉCNICA Morcela Tradicional

ESP 34 R03

### Especificação

CÓPIA NÃO  
CONTROLADA

20-02-2012

<b>Designação Técnica do Produto</b>	<b>Morcela Tradicional</b>				
<b>Caracterização Sumária</b>	Enchido feito à base de sangue cozido de porco, pão, banha, cebola, condimentos e especiarias diversas. A massa é cheia em tripa salgada de bovino, previamente lavada e desinfectada. É submetido a um processo de cozedura durante cerca de 30 minutos.				
<b>Ingredientes</b>	Pão de Trigo, Água, Gordura de Suíno, Sangue, Cebola, Cominhos, Sal, Alho, Emulsionantes (E450, E451), Sacarose, Antioxidantes (E301, E331), Conservantes (E250, E252).				
<b>Forma de Apresentação</b>	<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica irregular e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diâmetro – 40 a 50 mm</li> <li>➤ Comprimento – 100 a 180 mm</li> <li>➤ Peso – 200 a 400 g</li> </ul> <p>Tem uma cor negro acastanhado, de consistência firme, aspecto interior constituído por uma massa homogénea de aspecto grumoso e bem ligada, com invólucro sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspecto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.</p>				
<b>Tratamentos Aplicados</b>	<b>Cozedura</b> – Consiste em submeter o produto à cozedura em água a 95 °C durante, pelo menos, 30 minutos, de modo a reduzir a carga microbiana a valores aceitáveis. É ainda importante do ponto de vista do processo, uma vez que permite a coagulação do sangue pelo efeito do calor.				
<b>Características</b>	<b>Microbiológicas</b>	Nº E. Coli / g	<1 x 10 <sup>2</sup> UFC / g	Reg. (CE) nº2073/2005  Reg. (CE) nº 1441/2007	
		Nº de estafilococos coagulase positiva / g **	<1 x 10 <sup>2</sup> UFC / g		
		Pesquisa <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g		
		Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> / g	Ausência em 25g		
		Pesquisa <i>Salmonella</i> (Vida Útil)	Ausência em 25g		
		Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (Vida Útil)	100 UFC / g		
	<b>OGM</b>	Isento			
	<b>Alergêneos</b>	Pode Conter Vestígios de Glúten.			
	<b>Organolépticas</b>	<b>Aspecto:</b>	Ferradura cilíndrica irregular, Ligeiramente rugoso.		
		<b>Consistência:</b>	Massa homogénea de aspecto grumoso e bem ligada.		
<b>Cor:</b>		Negro acastanhado.			
<b>Odor e sabor:</b>		Odor e sabor e especiarias.			

Elaborado por: *Antero Guerra*

Assinatura:



Aprovado por: *Jorge Possidónio*

Assinatura:



## FICHA TÉCNICA Morcela Tradicional

ESP 34 R03

### Especificação

CÓPIA NÃO  
CONTROLADA  
20-02-2012

<b>Características</b>	<b>Nutricionais</b>	<b>Valor Energético</b>	Calorias: 281 Kcal/100g	Joules: 1170 Kj/100g
		<b>Proteína</b>	8,6 g/100g	
		<b>Gordura/Lípidos</b>	18 g/100g	
		<b>Hidratos de carbono</b>	21 g/100g	
		<b>Fibras Alimentares</b>	<1 g/100g	
<b>Acondicionamento</b>		A "Morcela Tradicional" é embalada em atmosfera controlada (N <sub>2</sub> /CO <sub>2</sub> ) – neste caso, é mencionado na etiqueta este modo de conservação.		
<b>Conservação</b>		Conservar em local fresco e seco, de preferência entre 0 e 6 °C.		
		Na armazenagem	Câmara de refrigeração	
		No Transporte	Caixa frigorífica	
		No Retalhista	Câmara de refrigeração	
<b>Modo de Utilização e Uso Pretendido</b>		<p>1) Utilização: Os produtos do grupo "COZIDOS" poderão ser consumidos por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos.</p> <p>2) Grupos sensíveis: Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia e pessoas intolerantes ao glúten.</p> <p>3) Impedimentos Legais de utilização: Não há conhecimento de impedimentos legais para a utilização dos produtos.</p>		
<b>Prazo de Validade</b>		3 meses, quando embalado a gás, a temperaturas de conservação (0 a 6 °C). Consumir, de preferência, antes da data indicada na embalagem.		
<b>Lote</b>		Lote: XXYZZ, onde XX – Ano de Fabrico; Y – código interno do produto; e ZZ – N° sequencial do fabrico		
<b>Rotulagem</b>	<b>Menções Obrigatórias</b> DL 560/99	Denominação de venda	Condições de conservação	
		Identificação do produtor	Condições de utilização	
		Lista de ingredientes	Acondicionamento em atmosfera controlada	
		Lote	Substâncias susceptíveis de provocarem alergias.	
		Data limite de consumo		
<b>Sugestão de Consumo</b>		Óptima para acompanhar cozido à portuguesa, cortada às fatias.		