


| | | |
|--|----------------------|----------------------|
|  Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i> | FICHA TÉCNICA | ESP 28.07 R08 |
| | Especificação | 27-11-2020 |

| | | | | | |
|--------------------------------------|--|---|--|---|--|
| Designação Técnica do Produto | Morcela | | |  | |
| Empresa | Carnes Possidónio Lda. | | | | |
| Morada | Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres | | | | |
| Contactos | Telefone: | 271 701 001 | | | |
| | Fax: | 271 701 251 | | | |
| | E.mail: | fabrica@carnes-possidonio.pt | | | |
| Nº de Controlo Veterinário | ITR 166 | | | | |
| Caracterização Sumária | 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 desinfetada. É submetido a um processo de cozedura durante cerca de 30 minutos. | | | | |
| Ingredientes | Pão de Trigo (Contém GLÚTEN), Água, Sangue de Suíno (25,2 % - Origem: UE), Gordura de Suíno (16,7 % - Origem: UE), Cebola, Massa de Alho (Alho, Sal e Conservante (E 330)) Cominhos, Sal, Salsa, Base de Cozidos [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Sacarose, Antioxidantes (E301 e E331) e Conservante (E250)], e Piri-piri. Pode conter vestígios de OVO, SOJA e LEITE. Consumir após Confecção. | | | | |
| Forma de Apresentação | <p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica irregular e tem as seguintes dimensões médias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diâmetro – 40 a 50 mm ➤ Comprimento – 100 a 180 mm ➤ Peso – 300 a 500 g <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> | | | | |
| Tratamentos Aplicados | Cozedura – 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. | | | | |
| Características | Microbiológicas | Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g) | Ausência | Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado | |
| | | Contagem de <i>E. coli</i> (UFC / g) | ≤ 1 x 10 ² | | |
| | | Contagem de Estafilococos coagulase +(UFC / g) | ≤ 1 x 10 ² | | |
| | | Pesquisa <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g) | Ausência | | |
| | | Pesquisa <i>Salmonella</i> (25 g) (Vida Útil) | Ausência | | |
| | | Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC / g) (Vida Útil) | ≤ 100 | | |
| | Químicas | De acordo com o Regulamento CE Nº 1881/2006 consolidado. | | | |
| | OGM | Isento | | | |
| | Alergêneos | Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas. | | | |
| | Organolépticas | Aspecto: | Ferradura cilíndrica irregular, Ligeiramente rugoso. | | |
| Consistência: | | Massa homogénea de aspecto grumoso e bem ligada. | | | |
| Cor: | | Negro acastanhado. | | | |
| Odor e Sabor: | | Odor e sabor e especiarias. | | | |

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| Elaborado por: <i>Elton Paraíso</i> | Aprovado por: <i>Jorge Possidónio</i> |
| Assinatura: | Assinatura: |

| | | |
|--|----------------------|----------------------|
|  Carnes Possidónio, Lda Salsicharia Tradicional <i>A Qualidade e o Prazer de bem Servir!</i> | FICHA TÉCNICA | ESP 28.07 R08 |
| | Especificação | 27-11-2020 |

| Características | Nutricionais | Parâmetros | Declaração Nutricional (Por 100g) |
|--|---|----------------------|-----------------------------------|
| | | Energia | 1174 kJ/ 282 Kcal |
| | | Lípidos | 18,0 g |
| | | dos quais: Saturados | 7,8 g |
| | | Hidratos de Carbono | 21,0 g |
| | | dos quais: Açúcares | < 3,4 g |
| | | Fibra | < 2 g |
| | | Proteínas | 8,2 g |
| | | Sal | 1,9 |
| Acondicionamento | Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora. | | |
| Conservação | Conservar no frio a temperaturas entre 0 e 6 °C. | | |
| Modo de Utilização e Uso Pretendido | <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> | | |
| Prazo de Validade | 3 meses, quando embalado em atmosfera protetora. | | |
| Lote | Lote: AAYZZZ, onde AA – Ano de Fabrico; Y – Código do Produto; e ZZZ – Nº Sequencial de Fabrico. | | |
| Rotulagem | De acordo com o Regulamento UE Nº 1169/2011 consolidado. | | |
| Sugestão de Consumo | Óptima para acompanhar cozido à portuguesa, cortada às fatias. | | |