

**Moira Extra****Composição:**

- Carne e gordura de porco
- Vinho (**Sulfitos**)
- Sangue de porco (6%)
- Sal
- Cebola Desidratada
- Emulsionantes (E450,451), Açúcar, Antioxidantes (E301,E331), Conservante (E250), proteínas de **Soja** e proteínas do **Leite** (origem no soro do **leite** de vaca), Amido
- Alho seco hidratado
- Especiarias
- Tripa natural de porco.

**Características Microbiológicas:**

Microrganismos	Método	Valores e Tolerâncias
Contagem de Escherichia coli	ISO 16649-2:01	< 1x10 <sup>1</sup> UFC/g (A.M.R.)
Pesquisa de Listeria monocytogenes	PAM 16.1	Ausência em 25g (Reg.1441/2007 e respetivas alterações)
Pesquisa de Salmonela	PAM 55.2	Ausência em 25g (Reg.1441/2007 e respetivas alterações)
Contagem de Estafilococos aureus	ISO 6888-2:99	< 1x10 <sup>1</sup> UFC/g (A.M.R.)

**Características Físico Químicas:**

Parâmetros	Método	Valores e Tolerâncias
Determinação de Nitritos	NP 1846	150 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Nitratos	ISO 3091	150 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Fósforo	ISO 13730:96	5000 mg/Kg (Reg.1129/2011 e respetivas alterações)
Determinação de Benzo(a)pireno	PAFQ 235.0	5 µg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Cádmi	EN 14082:03	0,050 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)
Determinação Chumbo	EN 14082:03	0,10 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações))
Determinação de melamina	F 065750.2	2,5 mg/Kg (Reg.1881/2006 e respetivas alterações)

Informação Nutricional	
Valores Nutricionais Médios	Por 100 g
<b>ENERGIA</b>	1503 KJ/ 362 Kcal
<b>LIPIDOS</b>	30 g
<b>dos quais saturados</b>	11 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	4,1 g
<b>dos quais açúcares</b>	1,0 g
<b>PROTEÍNAS</b>	19 g
<b>SAL</b>	3,0 g

Alergénios	Sim	Não
Glúten		X
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixe		X
Amendoins		X
Soja	X	X
Leite	X	
Frutos de casca Rija		X
Aipo		X
Mostarda		X
Sésamo		X
Sulfitos	X	
Tremoços		X
Moluscos		X



## Ficha Técnica do Produto

Revisão: 9

Data: 03/01/2019

### Principais tipos de tratamento:

**Refrigeração:** Com objetivo de manter os alimentos a temperaturas baixas, entre 0° a 5°C, com a finalidade de impedir as perdas de peso por desidratação, reduzir a atividade microbiana, garantir a manutenção das qualidades do produto, entre outras.

**Fumagem:** Consiste em submeter o produto ao fumo de madeiras não resinosas. Permite uma desidratação parcial e eliminação de gorduras. O fumo da madeira contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.

### Características da Embalagem:

(em conformidade com o Regulamento (UE) nº 10/2011 de 14 de Janeiro de 2011)

#### Embalagem Primária - Unidade

**Designação:** Filme Poliamida Cast Flexível- Filme Polietileno PA/PE/PE

**Espessura:** 70/170 µm +/- 10%

#### Embalagem Primária- 1Kg / 1,5 kg / 2 Kg

**Designação:** Saco PA/PE

**Espessura:** 90 / 140 µm

#### Embalagem Secundária

**Características da caixa** Cartão canelado

### Informações Adicionais:

**Acondicionamento:**

- Em atmosfera protetora (30% CO2 e 70% N2)
- Em vácuo

**Tempo de vida útil:** 180 Dias

**Data de Validade:** Referida no Rótulo (DD/MM/AA)

**Codificação do Lote:** Referido no Rótulo (Nº, Nº dia, AA)

**Recomendação de consumo:** Consumir após confeção

**Menção:** -----

**Outras Indicações:** Não contém ingredientes geneticamente Modificados.

**Quantidades Nominais:**

- Peso Líquido (em kg)
- Unidade individual: 200 grs, 270 grs
- Embalagem de 1 kg
- Embalagem de 2 kg

**Condições de Conservação:** Conservar em local fresco e seco.

**Condições de Conservação na Distribuição:** A distribuição é feita com sistema de refrigeração

**Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade** PT B 306 CE

Aprovado por :