

**MORCELA DE SANGUE****Composição:**

- Carne com gordura de porco
- Sangue de porco (50%)
- Pão (Farinha de **Trigo**, Fermento, Sal e Água)
- Farinha de **Trigo**
- Especiarias
- Sal
- Cebola desidratada
- Alho seco hidratado
- Dextrose, emulsionante (E 451), conservante (E 250), antioxidantes (E 300, E 301, E 331).
- Tripa Natural de porco

**Características Microbiológicas:**

Microrganismos	Método	Valores e Tolerâncias
Contagem de Escherichia coli	ISO 16649-2:01	< 1x10 ¹ 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 ¹ 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 Cádmio	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
ENERGIA	1597 KJ/ 384 Kcal
LIPIDOS	28 g
dos quais saturados	18 g
HIDRATOS DE CARBONO	21 g
dos quais açúcares	4,8 g
PROTEÍNAS	12 g
SAL	2,0 g

Alergénios	Sim	Não
Glúten	X	
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixe		X
Amendoins		X
Soja		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: 10

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.

Cozedura/Secagem: Consiste em submeter o produto à cozedura. As temperaturas de cozedura permitem a realização de um processo térmico eficaz e a obtenção de um produto seguro microbiologicamente.

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:	<ul style="list-style-type: none">• Em atmosfera protetora (30% CO2 e 70% N2)• Em Vácuo
Tempo de vida útil:	90 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
Outras Indicações:	Não contém ingredientes geneticamente Modificados.
Menção:
Quantidades Nominais:	<ul style="list-style-type: none">- Peso Líquido (em kg)- Unidade individual: 200 grs, 250 grs- Embalagem de 1 kg- Embalagem de 2 kg
Condições de Conservação:	Conservar entre 0° e 5°C.
Condições de Conservação na Distribuição:	A distribuição é feita com sistema de refrigeração
Nº Controlo Veterinário – Marca Salubridade	PT B 306 CE

Aprovado por :