carnes DOC:

Ficha Técnica Produto Acabado

Nº: FTPA.150.1

Pág. 1 de 2

Data: 2013-07-18 Versão: 1.6

1 - Nome do Produto: Morcela



finamente fragmentada, à qual são adicionados condimentos e aditivos com cheiro e sabor "suis generis". Forma curva, individualizada por atadura com comprimento variável e diâmetro de 3 cm. Gordura e carne de Suíno, Hemoglobina, Farinha de Trigo, Vinho, Sal, Especiarias, Emulsionantes (E450i, E451i), Dextrose, Sacarose, Antioxidantes (E316, E331), Conservante (E250). Contém Glúten. Contém sulfitos. Pode conter produtos à base de Soja e de Leite (incluindo lactose). Uso previsto: consumo tal e qual ou após tratamento térmico.			
Sal. Especiarias, Emulsionantes (E450i, E451i), Dextrose, Šacarose, Antioxidantes (E316, E331), Conservante (E250). 4 - Alergénios Contém Glúten. Contém sulfitos. Pode conter produtos à base de Soja e de Leite (incluindo lactose). 5 - Condições do Uso Uso previsto: consumo tal e qual ou após tratamento térmico. Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou manuseado e armazenado não conforme condições previstas. 6.1 - Cor	2 - Descrição do Produto	Enchido regional constituído basicamente por gordura de suíno, finamente fragmentada, à qual são adicionados condimentos e aditivos com cheiro e sabor "suis generis". Forma curva, individualizada por atadura com comprimento variável e diâmetro de 3 cm.	
Soja e de Leite (incluindo lactose).	3 - Composição do Produto	Gordura e carne de Suíno, Hemoglobina, Farinha de Trigo, Vinho, Sal, Especiarias, Emulsionantes (E450i, E451i), Dextrose, Sacarose, Antioxidantes (E316, E331), Conservante (E250).	
5 - Condições do Uso Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou manuseado e armazenado não conforme condições previstas. 6 - Características Organolépticas 6.1 - Cor Negra Mole 6.2 - Consistência Mole Mole 6.3 - Cheiro 6.4 - Sabor Característica/o da Morcela 7 - Características Físico - Químicas Parâmetros V.M.A¹ 7.1 - Nitritos ≤150mg/Kg 7.2 - Nitratos ≤250mg/Kg (adicionado) 7.3 - Fosfatos ≤5000mg/Kg (adicionado) 7.4 - Benzo(a)pireno ≤2,0µg/kg de peso fresco 8.1 - Mesófilos a 30°C N.A.² 8.2 - E. coli ≤1x10² ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10² ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g, 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g	4 - Alergénios	Contém Glúten. Contém sulfitos. Pode conter produtos à base de	
6.2 - Consistência Mole 6.3 - Cheiro 6.4 - Sabor Parâmetros 7.1 - Nitritos 7.2 - Nitratos 8.1 - Mesófilos a 30°C 8.1 - Mesófilos a 30°C 8.2 - E. coli 8.3 - Coliformes 8.4 - S. aureus 8.5 - Salmonella spp 8.6 - Listeria monocytogenes 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 9.2 - Proteína 9.3 - Características Nutricionais 9 - Características Nutricionais 6.2 - Consistência Mole Característica/ da Morcela N.A¹ 7.1 - Nitritos \$150mg/kg (adicionado) 7.4 - Benzo(a)pireno \$2,0µg/kg de peso fresco N.A.² 8.2 - E. coli \$3.3 - Coliformes \$1x10² ufc/g 8.4 - S. aureus \$1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes \$1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.4.1 - Lípidos 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g	5 - Condições do Uso	Uso não previsto: consumir fora do prazo de validade e/ou	
6.3 - Cheiro 6.4 - Sabor Parâmetros 7.1 - Nitritos 7.2 - Nitratos 8.1 - Mesófilos a 30°C 8.2 - E. coli 8.3 - Coliformes 8.4 - S. aureus 8.5 - Salmonella spp 8.6 - Listeria monocytogenes 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 9.2 - Proteina 9.3.2 - dos quais açúcares 9.4.2 - dos quais saturados Característica/o da Morcela Características / Sibony/Kg 45000m/Kg Alcionado) 7.8.2 - Unitratos Salvanos Salvan	6 - Características Organolépticas	6.1 - Cor	Negra
6.3 - Cheiro Característica/o da Morcela		6.2 - Consistência	Mole
Parâmetros V.M.A¹		6.3 - Cheiro	Característica/o da Morcola
7.1 - Nitritos ≤150mg/Kg 7.2 - Nitratos ≤250mg/Kg 7.3 - Fosfatos ≤5000mg/Kg (adicionado) 7.4 - Benzo(a)pireno ≤2,0µg/kg de peso fresco 8.1 - Mesófilos a 30°C N.A.² 8.2 - E. coli ≤1x10² ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10² ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 507/2129 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		6.4 - Sabor	Garaciensiloa/U da MUTCEIA
7 - Características Físico - Químicas 7.2 - Nitratos 5250mg/Kg 7.3 - Fosfatos 55000mg/Kg (adicionado) 7.4 - Benzo(a)pireno 52,0μg/kg de peso fresco 8.1 - Mesófilos a 30°C N.A.² 8.2 - E. coli 8.3 - Coliformes 51x10² ufc/g 8.4 - S. aureus 51x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes 51x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 7.2 - Nitratos 5200mg/Kg (adicionado) N.A.² 8.1 - Mesófilos a 30°C N.A.² 8.2 - E. coli 8.3 - Coliformes 51x10² ufc/g 9.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 507/2129 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 7.3 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g	7 - Características Físico - Químicas	Parâmetros	V.M.A ¹
7.3 - Fosfatos ≤5000mg/Kg (adicionado) 7.4 - Benzo(a)pireno ≤2,0μg/kg de peso fresco 8.1 - Mesófilos a 30°C N.A.² 8.2 - E. coli ≤1x10² ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10² ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 507/2129 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		7.1 - Nitritos	≤150mg/Kg
7.4 - Benzo(a)pireno ≤2,0μg/kg de peso fresco 8.1 - Mesófilos a 30°C N.A.² 8.2 - E. coli ≤1x10² ufc/g 8.3 - Coliformes ≤1x10² ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 507/2129 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		7.2 - Nitratos	≤250mg/Kg
8.1 - Mesófilos a 30°C 8.2 - E. coli 8.3 - Coliformes 8.4 - S. aureus 8.5 - Salmonella spp 8.6 - Listeria monocytogenes 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 9.2 - Proteína 9.3.1 - Hidratos de Carbono 9.3.2 - dos quais açúcares 9.4.1 - Lípidos 9.4.2 - dos quais saturados N.A.² S1x10² ufc/g Ausente em 25g. 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 51x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 507/2129 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.4.1 - Lípidos 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		7.3 - Fosfatos	≤5000mg/Kg (adicionado)
8.2 - E. coli 8.2 - E. coli 8.3 - Coliformes ≤1x10² ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 507/2129 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		<u> </u>	
8.3 - Coliformes ≤1x10² ufc/g 8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 507/2129 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g	8 - Características Microbiológicas	8.1 - Mesófilos a 30°C	N.A. ²
8 - Características Microbiológicas 8.4 - S. aureus Signature Signature		8.2 - E. coli	≤1x10² ufc/g
8.4 - S. aureus ≤1x10² ufc/g 8.5 - Salmonella spp Ausente em 25g. 8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 507/2129 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		8.3 - Coliformes	≤1x10² ufc/g
8.6 - Listeria monocytogenes ≤1x10² ufc/g 9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 507/2129 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g 17g/100g		8.4 - S. aureus	≤1x10² ufc/g
9.1 - Valor energético (kcal/kJ) 507/2129 9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		8.5 - Salmonella spp	Ausente em 25g.
9.2 - Proteína 14,5g/100g 9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		8.6 - Listeria monocytogenes	≤1x10² ufc/g
9.3.1 - Hidratos de Carbono 7,8g/100g 9 - Características Nutricionais 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g	9 - Características Nutricionais	9.1 - Valor energético (kcal/kJ)	507/2129
9 - Características Nutricionais 9.3.2 - dos quais açúcares 1,5g/100g 9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		9.2 - Proteína	14,5g/100g
9.4.1 - Lípidos 46,4g/100g 9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		9.3.1 - Hidratos de Carbono	7,8g/100g
9.4.2 - dos quais saturados 17g/100g		9.3.2 - dos quais açúcares	1,5g/100g
·		9.4.1 - Lípidos	46,4g/100g
9.5 - Sal 3,2g/100g		9.4.2 - dos quais saturados	17g/100g
		9.5 - Sal	3,2g/100g

Elaborado: Elisabete Araújo Aprovado: Carmo Agostinho



Ficha Técnica Produto Acabado

Nº: FTPA.150.1

Pág. 2 de 2

Versão: 1.6 Data: 2013-07-18

10 - OGM's	De acordo com o Regulamento (CE) n.º1829/2003, e respectivas alterações, o produto indicado nesta Ficha Técnica de Produto Acabado não contém nenhum ingrediente geneticamente modificado e, portanto, não está sujeito a nenhuma rotulagem especial, como descrito na referida regulamentação.	
11 - Embalagem	Embalado em película plástica termosoldada a vácuo (embalagem primária); acondicionada em caixas de cartão canelado (embalagem secundária).	
12 - Manuseamento	Manusear correctamente o alimento de acordo com a metodologia de boas práticas de higiene alimentar.	
13 - Acondicionamento	Acondicionar em local seco e fresco. (Temperatura máxima de 15°C.)	
14 - Validade	60 dias.	
15 - Consumidor	Sem limitação de consumidor.	

Valor Máximo Admissível
 Não Aplicável