




Ficha Técnica de Produto

Morcela da Beira

1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Morcela da Beira
1.2 – Ingredientes	Sangue de porco fresco [emulsionantes E450, E451), antioxidantes (E301, E331)], gordura de porco, PÃO [farinha de TRIGO (E300), água, fermento, melhorantes (E472 e E170)], cebola, cominhos, sal, salsa, especiarias. Tripa natural de vaca. Pode conter vestígio de SULFITOS e LACTOSE .
1.3 - Código Interno	12
1.4 - Marca	Fumeiro Artesanal de Seia
1.5 - Denominação Social	Fumeiro Artesanal de Seia, Lda. Rua de Santiago nº12 Póvoa das Quartas 3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal
1.6 - Nº Controlo Veterinário	PT BTR 750 UE
1.8 - Origem da carne	Portugal
1.7 - Forma de Apresentação	

2 – Dados da Empresa

Fumeiro Artesanal de Seia, Lda.

Rua de Santiago nº12

Póvoa das Quartas

3405-281 Oliveira do Hospital, Portugal

www.fumeirodeseia.pt

Contactos: Geral – info@fumeirodeseia.pt; 00351 238 601 479;

Comercial – francisco@fumeirodeseia.pt; 00351 963 614 217;

Qualidade – qualidade@fumeirodeseia.pt; 00351 238 601 479

3- Características do Produto		Parâmetro		Método de Análise / Equipamento Utilizado	Valor Máximo Admissível
	3.1Microbiológicas	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> em 25g		Compas <i>Listeria</i> Agar AFNOR (BKR23/2-11/02)	Não Detetado [44]
		Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g		<i>Rapid salmonella</i> / AFNOR BRD07/11-12/05	Não Detetado [44]
		Contagem de <i>E.coli</i>		ISO 16649-2:2001	<=1.0x10^2
	3.2 Organoléticas	Exteriores	Exteriormente apresenta cor negra avermelhada, consistência semi-mole, cilíndrica em forma de ferradura. Produto cozido.		
		Interiores	Ao corte, massa homogênea perfeitamente ligada, cheiro e sabor sui generis.		
		Peso	300g,350g, 380-420g		
	3.3 Informação nutricional	Valor Médio		100g	
		Energia		1278kj / 306kcal	
		Lípidos,		18g	
		Dos quais saturados		5,8g	
		Hidratos de carbono, dos quais açúcares		23g 0,84g	
		Proteínas		13g	
		Sal		1,17g	

4 – Condições de Armazenamento

Conservar entre 0 e 7°C.

Data: 30/05/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT012



Ficha Técnica de Produto

Morcela da Beira

5 – Condições de Transporte

Veículos com caixa isotérmica dotado de frio adequado.

6 – Prazo de Validade

30 dias na embalagem original e conservada, mas condições recomendadas.

Consumir de preferência antes de (dia/mês/ano).

7 – Acondicionamento e embalagem

Embalagem Primária: Embalado em atmosfera modificada em sacos transparentes, com as seguintes capacidades 1,5kg, 3kg, 1x1.

Embalagem Secundária: Caixa de cartão

8 – Rotulagem

Identificação e Nº de Controlo Veterinário do Produtor

Denominação do produto

Lista de Ingredientes

Temperatura de Conservação

Identificação do Lote

Data de Durabilidade Mínima

Peso Líquido

Declaração Nutricional

9 – Dados Logísticos

	Caixa Grande (10Kg)	Caixa Pequena (5Kg)
Nº embalagens 1x1	28	14
Nº embalagens 1,5Kg	7	3
Nº de caixas por europaleta	56	112
Peso Líquido da Caixa (g)	430g	230g
Dimensões da Caixa (mm)	400x290x190	290x200x190

10 – Código de Barras

Peso Fixo (GTIN-13): 560 027 1304 132	Peso variável (EANPV): 29 64243
---------------------------------------	---------------------------------

11 – Recomendações - Alergénios

Pode ser consumido pelo público em geral, exceto consumidor que apresente intolerância ou alergias aos ingredientes declarado na lista de ingredientes do produto.

12 – Utilização prevista

Consumir após confeção.

Sugestão: coza inteira ou frite às rodelas servindo com legumes cozidos.

Data: 30/05/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT012