



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

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

www.fumeirodeseia.pt

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
3.1 Microbiológicas	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	Rapid <i>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 homogénea perfeitamente ligada, cheiro e sabor sui generis.	
	Peso	300g,350g, 380-420g	
3.3 Informação nutricional	Valor Médio	100g	
	Energia	1278kj / 306kcal	
	Lípidos, Dos quais saturados	18g 5,8g	
	Hidratos de carbono, dos quais açúcares	23g 0,84g	
	Proteínas	13g	
	Sal	1,17g	

4 – Condições de Armazenamento

Conserver 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.