




Ficha Técnica de Produto

Morcela de Arroz

1 – Identificação do produto

1.1 - Denominação comercial	Morcela de Arroz
1.2 - Ingredientes	Carne de porco, arroz (8%), água, sangue [emulsionantes E450, E451), antioxidantes (E301, E331)], cebola, alho, sal, salsa, especiarias. Tripa natural de vaca. Pode conter vestígio de SULFITOS, GLÚTEN e LACTOSE .
1.3 - Código Interno	14
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 - N.º 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
	3.1 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	$\leq 1.0 \times 10^2$
	3.2 Organoléticas	Exteriores	Exteriormente apresenta cor negra, consistência semi-dura, em forma de ferradura. Produto cozido.	
		Interiores	Ao corte, apresenta cor negra, contrastando com a cor branca do arroz, infiltrado de forma regular. Massa perfeitamente ligada, cheiro e sabor sui generis.	
		Peso	350g- 400g	
	3.3 Informação nutricional	Valor Médio	100g	
		Energia	1017kj / 244kcal	
		Lípidos, dos quais saturados	14g 4,68g	
		Hidratos de carbono, dos quais açúcares	9,3g 1,27g	
		Proteínas	19g	
		Sal	0,84g	

Data: 14/04/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT014



Ficha Técnica de Produto

Morcela de Arroz

4 – Condições de Armazenamento

Conservar entre 0 e 7°C.

5 – Condições de Transporte

Veículos com caixa isotérmica dotado de frio adequado.

6 – Prazo de Validade

45 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.

Embalado a vácuo, embalagem individual 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	33	17
Nº embalagens 1,5Kg	8	4
Nº de caixas por europaleta	56	112
Peso Líquido da Caixa (g)	400g	230g
Dimensões da Caixa (mm)	400x290x190	290x200x190

10 – Código de Barras

Peso Fixo (GTIN-13): 560 027 1304 149	Peso variável (EANPV): 29 10818
---------------------------------------	---------------------------------

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

Pode consumir-se cru ou depois de confeccionado.
Sugestão: coza inteira ou frite às rodela servindo com legumes cozidos.

Data: 14/04/2024

Aprovado: RQSA

Código: FT014