

1. Identificação do Produto

Moira da Casa: Enchido a base de carne de porco e sangue misturado com aditivos, condimentos e especiarias. A massa resultante é cheia em tripa natural de porco, previamente lavada. O passo final é a secagem primeiramente em estufa elétrica, colocada posteriormente em estufa de lenha de azinho (o que lhe confere um sabor e aroma característicos) e finalmente é colocada no secadeiro para finalizar o processo de cura.

Códigos Internos do Produto:

811 – Moira da Casa 1/1 (200gr)

917 – Moira da Casa 1/3

926 – Moira da Casa 1/1



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

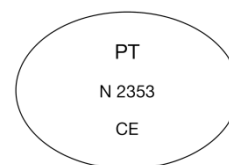
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Número de Controlo Veterinário: PT N2353 CE



3. Composição do Produto

- Carne de porco (100%) (Origem: UE);
- Sangue de porco (20%);
- Pão;
- Vinho tinto;
- Cebola;
- Massa de alho;
- Sal;
- Especiarias (piri piri: 0,02%)
- Antioxidantes E301, E331;
- Emulsionantes E450(ii), E451(i);
- Açúcares;
- Cloreto de Sódio;
- Fibras vegetais,
- Óleo de girassol;
- Conservante E250;
- Invólucro: Tripa de porco.

4. Características Organoléticas

Coloração	Preto
Aspeto	Forma de ferradura cilíndrica, com aspeto rugoso
Consistência	Pastosa, com elementos bem ligados
Sabor	Odor e sabor a fumado e especiarias

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	336 KCAL/ 1398 Kj
Lípidos	26 gr
Dos quais:	
- Saturados	8,8 gr
Dos quais:	
- Hidratos de Carbono	8 gr
Açúcares Totais	<0,50(LQ) gr
Proteína Total	18 gr
Fibras Alimentares	<0,01 (LQ) gr
Sódio	0,94 gr
Sal (NaCl)	2,35 gr

6. Condições de Conservação

O produto deve estar conservado em local seco e fresco, com uma temperatura máxima entre os 18°C aos 20°C.

(Referência: Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho)

7. Embalagem

Código do Produto	811	917	926
Embalagem	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar
Tipo de Embalamento	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)
Unidades / Caixa	15 unidades	7 unidades	15 unidades
Peso Médio / Unidade	0,180 Kg	0,640 Kg	0,180 Kg
Peso Médio / Caixa	2,700 Kg	4,480 Kg	2,700 Kg
Código EAN 13	5600734706138	2900917000000 (peso Kg) 2700917000000 (preço Kg)	2900926000000 (peso Kg) 2700926000000 (preço Kg)
Embalagem Secundária	Distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas	Distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas	Distribuído em caixas de cartão, devidamente fechadas, pesadas e etiquetadas

8. Condições de distribuição

Transporte realizado em viatura com caixa isotérmica apropriada, em ambiente refrigerado $-1^{\circ}\text{C} < T < 6^{\circ}\text{C}$

(Referência: Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho)

9. Análises Laboratoriais ao Produto

Análises Microbiológicas	
Parâmetros	Valores Máximos / Valor de Referência
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g
Pesquisa de <i>Listeria Monocytogenes</i>	Ausência em 25 g
Contagem de <i>E.Coli</i>	≤ 100 ufc/g

Análises Químicas	
Parâmetros	Valores Máximos / Valor de Referência
Nitritos (Nitrito de Sódio)	Máx. 100 mg (NaNO ₂) / Kg
Nitratos (Nitrato de Potássio)	Máx. 250 mg (KNO ₃) / Kg
Fosfatos	Máx. 5 g/Kg

10. Uso Pretendido do Produto

Não deve ser consumido cru. Produto para grelhar, cozer, fritar ou para utilizar em pratos culinários. Sujeitar produto a tratamento térmico, garantindo que durante o processamento o produto atinge a temperatura de 75°C. Produto passível para ser consumido pela população geral, executando os casos de indivíduos alérgicos aos alergénios apresentados.

11. Alergénios

Alergénios	Sim	Não
Glúten	x	
Crustáceos		x
Ovos		x
Peixe		x
Amendoins		x
Soja	x	
Leite (Lactose)	x	
Frutos de Casca Rija		x
Aipo		x
Mostarda		x
Sésamo	x	
Sulfitos	x	
Tremoços		x
Moluscos		x

12. Presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGM'S)

Este produto não apresenta nenhum ingrediente que contenha Organismos Geneticamente Modificados (OGM's), nem foi tratado com radiação ionizante ou processos similares.

13. Instruções do Rótulo

- Identificação e contacto da empresa;
- Identificação do produto e seu respetivo lote;
- Ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Uso pretendido do produto;
- Data de validade e data de embalagem;
- Peso Líquido;
- Condições de conservação;
- Marca de Salubridade;
- Origem;
- Código de Barras.

14. Data de Validade

Fresco: Consumir até 180 dias a partir da data de produção.

15. Legislação

O processo de confeção cumpre claramente os requisitos exigidos pelas Diretivas e Regulamentos Comunitários (CE) e Legislação Nacional em Vigor.

Responsável HACCP: Carla Rodrigues

Email: qualidade@voelisa.com