

1. Identificação do Produto

Morcela da Casa: Enchido a base de carne e sangue de porco e pão misturada com aditivos, condimentos e especiarias. A massa resultante é cheia em tripa natural de porco, previamente lavada. O passo final é a cozedura do produto final na estufa elétrica.

Códigos Internos dos Produtos:

817 – Morcela da Casa 1/1 (350 gr)

948 – Morcela da Casa 1/1



2. Identificação da Empresa

Empresa: I9Lafões, Unipessoal, LDA

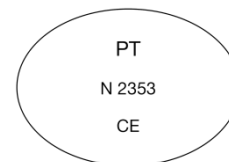
Morada: Av. Tenente-Coronel Silva Simões, Nº 216, Abraveses
3515-840 Viseu

Telefone: 932699470

Email: org.office.vis@gmail.com

NIF: 514849525

Número de Controlo Veterinário: PT N2353 CE



3. Composição do Produto

- Carne de porco (51%) (Origem: UE);
- Sangue de Porco (33%);
- Cebola;
- Pão;
- Especiarias;
- Sal;
- Alho;
- Dextrina;
- Dextrose;
- Fécula de Batata;
- Cloreto de sódio;
- Proteína de Soja;
- Lactose;
- Emulsionantes E450, E451;
- Antioxidantes E301, E331;
- Açúcares;
- Fibras vegetais;
- Óleo de girassol;
- Conservantes E250;
- Invólucro: Tripa de porco.

4. Características Organoléticas

Coloração	Castanho muito escuro
Aspeto	Forma de ferradura cilíndrica, com aspeto rugoso
Consistência	Pastosa, com elementos bem ligados
Sabor	Sabor a especiarias e a sangue

5. Declaração Nutricional

Declaração Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	284 KCAL/ 1181 Kj
Lípidos	20 gr
Dos quais:	
- Saturados	6,6 gr
Hidratos de Carbono	9,4 gr
Dos quais:	
- Açúcares Totais	1,66 gr
Proteína Total	16 gr
Fibras Alimentares	<0,10 (LQ) gr
Sódio	0,50 gr
Sal (NaCl)	1,25 gr

6. Condições de Conservação

O produto deve estar conservado em local refrigerado com temperaturas entre os 0°C e os 5°C.

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

7. Embalagem

Códigos do Produto	817	948
Embalagem	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar	Saco de plástico próprio para a Indústria Alimentar
Acondicionamento	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)	Embalado a atmosfera controlada (N2CO2)
Unidades / Caixas	10 unidades	10 unidades
Peso Médio / Unidade	0,350 Kg	0,350 Kg
Peso Médio / Caixa	3,500 Kg	3,500 Kg
Código EAN 13	5600734706688	2900948000000 (peso Kg) 2700948000000 (preço Kg)
Embalagem Secundária	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 Organismo Geneticamente Modificado (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 120 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