



MORCELA DE ARROZ

Um sabor artesanal

FICHA TÉCNICA MORCELA DE ARROZ

INGREDIENTES

Gordura de porco, arroz (30%), sangue, cebola, sal, cominhos, cravinho, pimenta preta, salsa e tripa natural de vaca.

ALERGÉNEOS

Contém glúten.

MODO DE FABRICO

Produto obtido a partir do corte e mistura da gordura com os diversos ingredientes, seguido de colocação em tripa natural e cozedura.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Exterior Cor negra, aspecto baço, consistência rija, invólucro sem roturas e aderente à massa.

Interior Massa homogênea, perfeitamente ligada, de aspecto brilhante grumoso ou pastoso, de cor castanha acinzentada ou de borra de vinho, com cheiro e sabor *sui generis*.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

Microrganismos a 30°C: $\leq 1,0 \cdot 10^5$ ufc/g

E. coli: $\leq 1,0 \cdot 10^1$ ufc/g

Estafilococos coagulase positiva: $\leq 1,0 \cdot 10^2$ ufc/g

Clostridium perfringens: $1,0 \cdot 10^2$ ufc/g

Listeria monocytogenes: Ausência em 25g

Salmonella spp: Ausência em 25g

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar entre 0°C e 6°C.

CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO/EMBALAMENTO

Embalagens de PE (polietileno); em vácuo.

CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO

O produto é transportado em veículos refrigerados.

PESO

Variável.

CÓDIGO DE BARRAS

27 36129 VVVVV C ou 29 36129 P P P P P C (sendo V Valor, P Peso e C dígito de controlo).

OUTROS

Data de durabilidade mínima: 15 dias após a data de fabrico.

Utilização do produto: consumo em natureza.

Público-alvo: população em geral.

