



MORCELA DE ASSAR

*Um sabor artesanal*

# FICHA TÉCNICA MORCELA DE ASSAR

## INGREDIENTES

Gordura de porco, sangue, farinha de milho, água, cebola, salsa, cominhos, cravinho, piri-piri, sal e tripa natural de vaca.

## ALERGÉNEOS

Não contém alergéneos.

## MODO DE FABRICO

Produto obtido a partir do corte e mistura da carne 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 homogénea, 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 36127 VVVVV C ou 29 36127 PPPPP C (sendo V Valor, P Peso e C dígito de controlo).

## OUTROS

Data de durabilidade mínima: 30 dias após a data de fabrico.

Utilização do produto: consumo em natureza.

Público-alvo: população em geral.

