Designação Técnica do Produto	***Morcela***	
Empresa	Carnes Possidónio Lda.	
Morada	Zona Industrial de Fornos de Algodres - 6730-128 Fornos de Algodres	
Contactos	**Telefone:** 271 701 001 **Fax:** 271 701 251 **E-mail:** fabrica@carnes-possidonio.pt	
Nº de Controlo Veterinário	**ITR 166**	
Caracterização Sumária	Enchido feito à base de sangue cozido de porco, pão, banha, cebola, condimentos e especiarias diversas. A massa é cheia em tripa salgada de bovino, previamente lavada e desinfetada. É submetido a um processo de cozedura durante cerca de 30 minutos.	
Ingredientes	Pão de Trigo (contém GLÚTEN), Sangue de Suíno (Origem: UE) [Sangue de Suíno Fresco, Preparado para Sangue (Cloreto de Sódio, Emulsionantes E450 e E451 e Antioxidantes E301 E331) e Sal], Banha de Suíno (Origem: UE), Cebola, Massa de Alho [Alho, Sal e Antioxidante (E 330) (contém SULFITOS)], Cominhos, Sal, Salsa, Aglutinante Composto [Sal, Emulsionantes (E450 e E451), Açúcar, Antioxidantes (E301 e E331) e Conservante (E250)], e Piripiri. Pode conter vestígios de OVOS, SOJA e LEITE. Tratamento de superfície: conservante (E 202). Consumir após Confeção.	
Forma de Apresentação	O produto possui a forma de ferradura cilíndrica irregular e tem as seguintes dimensões médias: ➢ Diâmetro: 40 a 50 mm ➢ Comprimento: 100 a 180 mm ➢ Peso Variável: 300 a 500g ➢ Peso Líquido: 200g e 250g Tem uma cor negro acastanhado, de consistência firme, aspeto interior constituído por uma massa homogénea de aspeto grumoso e bem ligada, com invólucro sem roturas e bem aderente à massa. O seu aspeto é pouco rugoso. Este produto é atado manualmente com fio de algodão.	
Tratamentos Aplicados	**Cozedura –** Consiste em submeter o produto à cozedura em água a 95 ºC durante, pelo menos, 30 minutos, de modo a reduzir a carga microbiana a valores aceitáveis. É ainda importante do ponto de vista do processo, uma vez que permite a coagulação do sangue pelo efeito do calor.	

Características	**Microbiológicas**	Pesquisa *Salmonella* (25 g)	Ausência	Reg. (CE) nº 2073/2005 consolidado
		Contagem de *E. coli* (UFC / g)	≤ 1 x 10^2 UFC / g	
		Contagem de Estafilococos coagulase +(UFC / g)	≤ 1 x 10^2 UFC / g	
		Contagem de *Listeria monocytogenes* (UFC / g) (Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil)	≤ 100 UFC / g	Reg. (UE) nº 2895/2024
	Químicas	De acordo com o Regulamento UE Nº 915/2023 consolidado.		
	OGM	Isento		
	Alergénios	Descritos na descrição dos ingredientes em letras maiúsculas.		
	Organoléticas	**Aspeto:**	Ferradura cilíndrica irregular, Ligeiramente rugoso.	
		Consistência:	Massa homogénea de aspeto grumoso e bem ligada.	
		Cor:	Negro acastanhado.	
		Odor e Sabor:	Odor e sabor e especiarias.	

Elaborado por: *Elton Paraiso*	Aprovado por: *Jorge Possidónio* Assinatura:

Características	**Nutricionais**	**Parâmetros**	**Declaração Nutricional (Por 100g)**
		Energia	1248 kJ / 300 Kcal
		Lípidos	21,0 g
		dos quais: Saturados	9,9 g
		Hidratos de Carbono	15,6 g
		dos quais: Açúcares	< 2,4 g
		Fibra	< 1,3 g
		Proteínas	12,1 g
		Sal	2,1
Acondicionamento		Embalagem Primária: Sacos PA/PE compatíveis com contacto alimentar. O produto é embalado em atmosfera protetora.	
Conservação		Conservar no frio a temperaturas entre 0 e 6 ºC.	
Modo de Utilização e Uso Pretendido		**1) Utilização:** O produto pode ser consumido por toda a população, embora em quantidades muito moderadas no que diz respeito a crianças e idosos. **2) Grupos sensíveis:** Pessoas que sofram de hipertensão, hipercolesterolemia, intolerantes ao glúten, à lactose e pessoas que tenham alergia ou intolerância a algum dos ingredientes/alergénios descritos na rotulagem.	
Prazo de Validade		3 meses, quando embalado em atmosfera protetora.	
Lote		Lote: AAYZZZ, onde AA – Ano de Fabrico; Y – Código do Produto; e ZZZ – Nº Sequencial de Fabrico.	
Rotulagem		De acordo com o Regulamento UE Nº 1169/2011 consolidado.	
Sugestão de Consumo		Ótima para grelhar ou para incorporar no cozido à portuguesa.	