




FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Edição: V. 1/2022

Página: 1/1

Novembro/2022

Identificação da empresa: Isabel Piedade Morada: Rua D. Pedro Denis, 1, 1ª Esq., 2900-160 Setúbal
CAE: 10893 Contribuinte: 165 852 704
Contato: 936 320 849 Morada de fabricação: R. Ocid. do Convento, 19, lj 8, 2900-514 Setúbal
E-Mail: Geral@fumeirovegano.com

Designação Técnica do Produto	Morcela Vegetal	
Caracterização Sumária	<p>Enchido fumado feito à base de farinha e gordura vegetal e soja misturada com condimentos. A massa resultante é cheia em invólucro fibroso. O passo final é a secagem a lenha de azinho durante 2 dias, o que lhe confere um sabor e aroma característicos.</p>	
Ingredientes	Farinha de trigo (23%), Azeite, Soja, água, Cebola, alho (Alho, ácido cítrico, ácido ascórbico), vinho tinto (contém sulfitos), Cominhos, Sal, colorau doce, farinha de alfarroba, vinagre e especiarias	
Alergénicos	Contém glúten e soja, pode conter vestígios de sulfitos e mostarda.	
Forma de Apresentação	<p>O produto possui a forma de ferradura cilíndrica e tem as seguintes dimensões médias:</p> <p>Diâmetro – 30 a 35 mm Comprimento – produto esticado 300 mm Peso – aproximadamente 200g</p> <p>Tem uma cor castanho escuro, sem roturas e o seu aspecto é liso e não inteiramente preenchido pela massa. Este produto é atado com agrafos de alumínio e cordel de algodão.</p>	
Tratamentos Aplicados	Fumagem – O produto é submetido ao fumo de madeira de azinho. A fumagem permite uma desidratação parcial. O fumo contém aldeídos, cetonas, fenóis e ácidos orgânicos que que proporcionam aos produtos fumados efeitos bacteriostáticos e bactericidas.	
Características Organolépticas	<p>Aspecto: forma em ferradura cilíndrica lisa. Consistência: pastosa/grumosa. Cor: castanho escuro. Odor: fumado e condimentos.</p>	
Condições de fabrico	<p>Maturação: 12 horas a 9º C. Fumagem: 12 horas a 65º C./75º C.</p>	
Acondicionamento	<p>Enchido em invólucro fibrose de origem vegetal. Produto final acondicionado em vácuo em saco pa/pe com compatibilidade alimentar. Embalagem secundária em cartão. Os materiais de embalagem são adequados ao setor alimentar e evidenciam o respetivo símbolo.</p>	
Conservação	<p>Conservar em lugar seco e fresco. Após abertura conservar no frio e consumir num prazo de 7 dias.</p>	
Prazo de validade	<p>60 dias após a data de fabrico desde que seguidas as condições de conservação. Consumir de preferência antes da data indicada na embalagem.</p>	
Lote	<p>Lote: Mxxyzzzz onde xx= dia de fabrico, yy= mês, zzzz= ano</p>	
Uso Pretendido	<p>1) Consumidor em geral. 2) Grupos sensíveis: Pessoas intolerantes ao glúten, soja, sulfitos e mostarda.</p>	
Utilização	O produto está pronto a consumir. Pode ser consumido com ou sem processamento térmico	