





MOURO (Suínos)

29/11/2020

1- CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Descrição

O mouro é definido como o enchido fumado e cozido, que é constituído basicamente por gorduras e vísceras de suíno, frescas ou tratadas pelo frio, finamente fragmentadas, adicionadas de condimentos e aditivos.

Informação Nutricional

mnormação Hatricionai				
Parâmetro	Unidade/100g	Valores Médios (1)	Dose Diária de Referência para um adulto médio (2)	% (1)/(2)
Energia	Kj / Kcal	2374/574	8400 / 2000	28%
Lípidos	g	52	70	74%
dos quais Saturados	g	20	20	100%
Hidratos de Carbono	g	15	260	6%
dos quais Açúcares	g	1,0	90	1%
Proteínas	g	11	50	22%
Sal (NaCl)	g	2,0	6	33%

Características Físico-químicas

• • • •	
(`aractoristicas	Microbiológicas

Parâmetro	Unidade	Critérios	Parâmetro	Unidade	Critérios
Humidade Relativa	%	<u><</u> 45	Escherichia coli	ufc/g	<u>≤</u> 10 ²
Nitritos	ppm	<u><</u> 150	Salmonella spp	ufc/25g	ausência
Fosfatos	ppm	≤ 5000 (adicionados)	Listeria monocytogenes	ufc/25g	ausência

Contaminantes

	,	
ΔΙ	ergéneos	
\sim	er geneos	

			9		
Parâmetro	Unidade	Critérios	Ausentes		
Somatório de Dioxinas	pg/g de gordura	<u><</u> 1	Presentes	soja	
Somatório de Dioxinas e PCB	pg/g de gordura	<u><</u> 1.25		leite	
Benzopireno	μg/Kg	≤ 2,0		glúten	Х
Somatório HAP	μg/Kg	≤ 12,0	1		

2- EMBALAGEM

Apresentação	Embalagem 1 ^a		Embalagem 2ª	Validade
unidade ± 0,200Kg	plástico	vácuo	cartão	12 meses

3- MENCÕES DE ROTULAGEM

Designação	MOURO		
Lista de Ingredientes	Gordura de suíno, sangue de suíno, tecido conjuntivo de suíno e carne de suíno (origem UE), farinha de trigo , pão ralado, amido de milho, cebola, vinho, sal, especiarias, vinagre, antioxidantes (E325), intensificador de sabor (E621), conservantes (E262, E270 e E471), fumo de lenha. Contém glúten .		
Quantidade líquida	x,xxx kg		
Durabilidade mínima	Consumir de preferência antes de (ver ponto 2)		
Condições de conservação	Conservar em local fresco e seco		
Acondicionamento	ver 2) se em AP "embalado em atmosfera protectora"		
Identificação e endereço do op	per:		
	Probaixa S.A Zona Industrial das Lamas lote 29/30 6120-786 Mação.		
	_		
	<u>-</u>		
Nº Lote	L- XXXYY		
Nº Controlo Veterinário	PT ITR-62 CE		
Ponto Verde	Sim		

4- UTILIZAÇÃO PREVISTA				
Género Alimentício a ser consumido após cozinhado, pela população em geral não sensível ao glúten 5- IMAGEM Mouro (vácuo) Mouro (atm protectora)				

elaborado: aprovado: pág. 2 de 2