

	FT- MDD.1.005	Edição: A Revisão: 0
	FICHA TÉCNICA BACALHAU COM NATAS	Data:04.06.07
		Pág. 1 de 3

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

BACALHAU COM NATAS

Prato Cozinhado Ultracongelado.



2. MARCA / LINHA

DIHOR



3. INGREDIENTES

Batata, leite, bacalhau (25%), cebola, natas (7%), farinha de trigo, margarina, alho francês, azeite, óleo vegetal refinado, cenoura, sal, alho e especiarias.

Confeccionado a partir de produtos tradicionais e naturais, sem incorporação de aditivos.

4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

4.1 Características microbiológicas

Parâmetros microbiológicos	Satisfatório	Não Satisfatório
Contagem de microrganismos a 30°C	$\leq 10^4$ col/g	$\geq 10^5$ col/g
Contagem de Enterobactérias	≤ 10 col/g	$\geq 10^2$ col/g
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	Ausência/g	-----
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 col/g	$\geq 10^2$ col/g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência/25g	-----
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência/25g	-----

Referência: Critérios para pratos cozinhados – Real Decreto 3484/2000 de 29 de Dezembro.

Nota: No caso dos valores estarem compreendidos entre o nível satisfatório e o não satisfatório, é efectuada uma avaliação de acordo com os critérios estabelecidos na referência.

4.2 Características Físico- Químicas

aW = 0,987

4.3 Características nutricionais

Valores Nutricionais médios por 100g de produto

Valor energético	24,0 kcal
	101,7 kJ
Proteínas	2,8 g
Hidratos de carbono	2,5 g
Lípidos	0,3 g

	FT- MDD.1.005	Edição: A
	FICHA TÉCNICA BACALHAU COM NATAS	Revisão: 0
		Data: 04.06.07
		Pág. 2 de 3

4.4 Alergêneos:

Trigo, ovos, leite, bacalhau.

5. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

6. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transportar a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

7. PRAZO DE VALIDADE

18 meses após data de produção.

8. ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

Cuvetes brancas em PP, seladas com filme plástico transparente e embaladas em caixa *master* castanha.

9. APLICAÇÃO

Esta refeição destina-se ao seu consumo directo pelo consumidor final, após preparação no micro-ondas.

10. MODO DE UTILIZAÇÃO DO PRODUTO PARA CONSUMO

No micro-ondas

Sem retirar a película da embalagem, aqueça durante cerca de 10 minutos a uma potência de 800W ou aproximado. Retire a película com a ajuda de um objecto cortante.e aqueça mais 20 minutos à mesma potência.

11. LOCAL DE VENDA

Lojas de renda a restauração tipo retalho equipadas com meios de conservação para produtos congelados

12. RECOMENDAÇÕES

Uma vez iniciado o processo de descongelação, não volte a congelar.

Devido a um processo de extracção manual, excepcionalmente pode aparecer alguma espinha.

Não coloque a cuvete no forno.

13. ROTULAGEM

	FT- MDD.1.005	Edição: A Revisão: 0
	FICHA TÉCNICA BACALHAU COM NATAS	Data: 04.06.07
		Pág. 3 de 3

Na rotulagem do produto consta:

- Denominação do produto
- Ingredientes
- Quantidade líquida e quantidade individual por embalagem
- Data de durabilidade mínima
- Recomendações
- Identificação do lote
- Temperatura de conservação
- Nome e morada do produtor/distribuidor
- Marca de identificação
- Informação nutricional
- Código de barras ITF 14

14. DADOS LOGÍSTICOS

Quant. Líquida na unidade de venda (Kg)	2 (2 x 1kg)	} <i>Dados a confirmar</i>
N.º cxs master em altura na paleta	13	
N.º total de cxs master por paleta	260	
Quant. líquida da paleta (kg)	520	
Dimensões ext. cx master (mm)	236x191x117	
Código EAN 13 cx de venda	-----	
Código ITF 14 cx master	65609905150154	

15. PRODUZIDO POR:

PASCOAL & FILHOS, SA

Cais dos Bacalhoeiros

Apartado 12

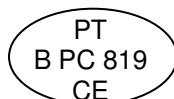
3834-908 Gafanha da Nazaré

Tel: +351 234 390 290 / Fax: +351 234 390 299 ou +351 234 390 295

e-mail: geral@pascoal.pt

Nº Contribuinte: 500211973

Marca de identificação: *Lote GF:*



16. DISTRIBUIDO POR:

DIHOR, Distribuidores de Hotelaria e Restauração, A.C.E.

Rua Gomes de Amorim, 953 2ºK

4490-541 Póvoa de Varzim