

	PLANO HACCP	Código: DP-PA
		Revisão: 02
	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Pág.: 1 de 4

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÃO GERAL:

Designação Comercial:	Paté de Atum – Fides
Ingredientes:	Atum em conserva (49 %), Água, Óleo Vegetal, Flocos de Batata, Flocos de Cebola, Margarina, Sal, Farinha de Soja
Aditivos:	Não contém
Processo de Fabricação:	Produto esterilizado
Modo de Utilização:	Pronto-a-comer sem necessidade de confecção
Embalagem:	Alumínio
Acondicionamento e Embalagem:	Hermética
Capacidades:	22 g, 55 g, 85 g
Instruções para Utilização do produto (Rótulo):	Instruções de Conservação Prazo de Validade
Condições de Armazenamento:	Armazenado e distribuído à temperatura ambiente
Locais de Venda:	Hipermercados; Supermercados; Mercarias; Charcutarias; Restaurantes
Público-Alvo:	Destina-se ao público em geral
Prazo de Validade:	3 anos

	PLANO HACCP		Código: DP-PA
			Revisão: 02
	DESCRIÇÃO DO PRODUTO		Pág.: 2 de 4

OBSERVAÇÕES: Os valores analíticos constantes desta ficha técnica foram determinados pelo Laboratório Oualabe Alimentar e constam do Boletim de Análise nº 30704 de 08-06-2005.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Cheiro:	Característico
Cor:	Creme
Sabor:	Característico
Textura:	Creмоса, de fácil barrabilidade

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Parâmetros	Resultados	Métodos
Humidade (%)	65.3	NP-2282
pH a 20 °C	5.0-7.0	Potenciometria
ABVT (mg/100 g)	28	Jornal Oficial das Comunidades Europeias

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS MÉDIAS:

Parâmetros	Resultados	Métodos
Fibra bruta (%)	0.2	NP-2029
Cinza (%)	1.8	NP-2032
Proteína bruta(%)	9.0	Kjeldahl
Hidratos de carbono (%)	8.1	Cálculos por diferencial
Gordura total (%)	15.6	NP-1974
Valor Energético (kcal; kJ/100 g)	209; 868	Cálculos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parâmetros	Resultados	Métodos
Prova de Esterilidade e Estabilidade	Negativa	NP-2309
Nº de colónias de microrganismos a 30 ° C/ g	< 1x10 ¹	NP-4405
Nº de colónias de bactérias Coliformes/ g	< 1x10 ¹	NP-3788
Nº de colónias de <i>Staphilococcus</i> / g	< 1x10 ²	NP-4400
Nº de esporos de clostrídeos sulfito-redutores/ g	< 1x10 ¹	NP-2262
Nº de colónias de Bolores e Leveduras/ g	< 1x10 ¹	NP-3277
Pesquisa de Salmonella/ 25 g	Negativa	ISO-6579
Pesquisa de Listéria monocytogenes	Negativa	ISO DIS11290-1

	PLANO HACCP	Código: DP-PA
		Revisão: 02
	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Pág.: 3 de 4

LISTA DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO RELEVANTE

Matéria-Prima / Ingrediente	Apresentação	Conservação	Embalagem / Tamanho
Atum	Conserva esterilizada	Lugar seco Temp. ambiente	Lata em folha de flandres 2 kg
Água	Rede pública	N.A.	N.A.
Óleo Vegetal	A granel	Temp. ambiente sem exposição à luz directa / Sol	Granel
Flocos de Batata	Flocos	Lugar seco Temp. ambiente	Sacos de papel revestidos a plástico 25 kg
Margarina	Barra	Em câmara de refrigeração entre 0 °C e 8 °C	Papel vegetal com cobertura de alumínio. 1 kg
Flocos de Cebola	Flocos	Lugar seco Temp. ambiente	Sacos de papel revestidos de polietileno 25 kg
Farinha de Soja	Pó	Lugar seco Temp. ambiente	Papel vegetal revestido de polietileno 25 kg
Sal	Granuloso	Lugar seco Temp. ambiente	Sacos de plástico de polietileno 25 kg

	PLANO HACCP		Código: DP-PA
			Revisão: 02
	DESCRIÇÃO DO PRODUTO		Pág.: 4 de 4

LISTA DE MATERIAIS DE EMBALAGEM E INFORMAÇÃO RELEVANTE

Tipo de Material de Embalagem	Conservação	Embalagem	Observações
Embalagem de alumínio do tipo: R45 – 22g.	Temp. Ambiente Lugar Seco	Caixas de Cartão	—
Embalagem de alumínio do tipo: R62.26 – 55g.	Temp. Ambiente Lugar Seco	Caixas de Cartão	—
Embalagem de alumínio do tipo: 85g.	Temp. Ambiente Lugar Seco	Caixas de Cartão	—
Tampos de alumínio pré-cortados	Temp. Ambiente Lugar Seco	Caixas de Cartão	—
Bobines de tampos em alumínio	Temp. Ambiente Lugar Seco	Caixas de Cartão	—
Caixas de Cartão	—	Em paletes isoladas com filme	—
Consumíveis de Impressão	—	Caixas de cartão	—
Cola	—	Sacos de papel em paletes isoladas com filme	—
Filme palete	—	Bobines em paletes isoladas com filme	Estirável

Elaborado/ Data	Verificado/Data	Aprovado/ Data