

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

TAMBORIL DA CHINA



DESIGNAÇÃO COMERCIAL TAMBORIL DA CHINA EM SACO

NOME CIENTÍFICO – *Lophius litulon*

ZONA DE CAPTURA – Oceano Pacífico - FAO 61

ORIGEM – China

MÉTODO DE PRODUÇÃO – Pesca extractiva

CALIBRE – 200/300; 300/500



MODO DE CONSERVAÇÃO Conservar a -18 °C. Após descongelar não voltar a congelar.

CONSERVAÇÃO NO FRIGORÍFICO: 1 Dia

CONSERVAÇÃO NO CONGELADOR: Sem estrelas-3 Dias;
1 semana;
** 1 mês;
***/** vários meses.

VALIDADE – 24 meses após a data de
embalamento (salvo indicação em contrário)

MEIO DE TRANSPORTE – Frigorífico (refrigerado a -18 °C)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COR Brilhante, húmido e com ausência de pigmentação estranha

SABOR Característico da espécie

ODOR Próprio do mar, sem odores estranhos

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Cádmio <= 1ppm

Cobre <20ppm

Mercúrio <= 0,5ppm

Chumbo <= 1ppm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos a 30°C < 1X10⁶ Cfu/g

Staphylococcus áureos < 10 /g

Shigella Spp.

Ausência a 25g

Vibrio parahaemolyticus

Pesquisa de salmonela

E.coli

Ausência a 25g

Ausência a 25g

< 20mpn/100g

CARACTERÍSTICAS DO EMBALAMENTO

SACO Transparente de polietileno

Nº DE SACOS POR CAIXA 10

Nº DE FIADAS POR PALETE 10

Nº DE CAIXA POR FIADA 6

Nº DE CAIXAS POR PALETE 60