



Ficha Técnica de Produto

Revisão: 1

Data: 09-12-10

DESIGNAÇÃO COMERCIAL: PESCADA POSTA HIG

NOME CIENTIFICO: *Merluccius hubbsi*

MARCA:



ZONA CAPTURA: Atlântico Sudoeste - FAO 41

VALIDADE: 18 Meses (Salvo indicação em contrário)

INGREDIENTES: Pescada



SEGURANÇA ALIMENTAR

Características Microbiológicas e Limites aceitáveis

Listeria sp: <200/g

Listeria monocytogenes: Ausente/25g

Enterobacteriaceae: <10⁴/g

E. coli: <10²/g

Clostridium perfringens: <10²/g

S. aureus : <10²/g

Salmonella : ausente/25g

Mesófilos a 30°C: 10⁶/g

Características Organolépticas e Limites aceitáveis

Aspecto – Desidratação ausente

Cor – Típica característica da espécie

Odor – Normal específica da espécie

Características Químicas e Limites aceitáveis

ABVT < 25mg/100g

Mercúrio < 0,5mg/kg

Chumbo < 0,30 mg/kg

Cádmio < 0,050 mg/kg

Condições de utilização

Conservar a -18°C

Não congelar após descongelação.

Descongelar e preparar como um produto fresco.

O produto deve ser sujeito a cozedura antes de ser consumido.

Conservação

No Frigorífico: 1 dia

No congelador:

sem estrelas: 3 dias

* 1 semana

** 1 mês

*** |**** vários meses

Principais controlos efectuados no âmbito da Segurança Alimentar

Planos de Análise Microbiológica e Físico-Química a águas, superfícies, utensílios, manipuladores e produtos.

Planos de higienização

Planos de combate de praga

Planos de formação do pessoal

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Material da embalagem:

Primária - Filme de Poliolefina retráctil multifunções

Secundária – Cartão: C260AK

Todas as embalagens cumprem os requisitos para o contacto com os alimentos

Dimensão: caixa 382 × 250 × 144 mm

PALETIZAÇÃO

Nº Caixas / Fiada: 9

Nº Caixas/Paleta: 99

Aprovado por DQSA:

Frj.RP.27/1

Sede: Espinheiro – 3230-231 Penela – Portugal • Telf. (+351) 239 569222 – Fax (+351) 239 569333
E-mail: frijobel@frijobel.pt

Pág. 1 de 1