

# Ficha Técnica de Produto

Revisão: 1  
Data: 31-07-14



**Designação comercial:** Camarão Vannamei

**Nome científico:** *Peneaus vannamei*

**Método de produção:** Aquicultura Oceano Índico, FAO 51

**Tamanho/calibre:** 20/30; 30/40; 40/50

**Apresentação:** 10x1kg (caixa master com 10 caixas de 1Kg)  
1x6kg (caixa com 6kg a granel)

**Validade:** Data limite de validade após a data de produção – 24meses

Menção de validade: "Consumir de preferência antes de"

## Segurança alimentar

### Características microbiológicas:

	Objectivo	Tolerância
Contagem total em placa	2.00,000	5,00000
E. coli	<3	<10
Staphilococcus aureus	<50	<100
Salmonella	Ausente em 25g	Ausente em 25g
Vibri cólera (VC)	Ausente em 25g	Ausente em 25g
Vibrio parahaemolyticus	Ausente em 25g	Ausente em 25g

### Características físico-sensoriais:

**Aspecto:** ausência de objectos estranhos, parasitas e queimaduras de congelação e de desidratação.

**Textura:** própria da espécie, firme.

**Cor/Pigmentação:** segregação de cor A3,A4.

**Odor:** característico da espécie.

**Sabor:** *Suis generis*.

### Condições de utilização:

#### Conservação do produto:

Produto congelado. Conservar a -18°C.

Não congelar após descongelação.

Conservação:

- No Frigorífico: 24h (0 a 3°C)

- No congelador: sem estrelas: 24 horas

\* 1 semana

\*\* 1 mês

\*\*\* |\*\*\*\* vários meses

Após a descongelação a validade máxima é de 24 horas, entre 0° C e 3°C.

**Modo de preparação:** Retirar a quantidade desejada do produto da embalagem e lavar em água corrente sem descongelar. Num recipiente para levar ao lume, colocar o camarão em água fria e sal q.b. e assim que levante fervura desligar. Retirar os camarões e "travar" o processo de cozedura com água fria ou gelo.

## Acondicionamento / Embalagem

### Material da embalagem:

Primária - a embalagem primária é constituída por uma folha de plástico.

Secundária - a embalagem secundária é em cartão, com parte de baixo e tampa.

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

Aprovado por DQSA:

Frj.RP.27/1