

	FT – UPAS.019	Revisão: 3 Data: 29/09/2010
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO POSTAS 10kg	

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO
POSTAS 10kg



2. MATÉRIA PRIMA

Bacalhau *Gadus morhua* capturado no Atlântico Nordeste.

3. MARCA

BACALHAU PASCOAL



4. INGREDIENTES

Bacalhau (*Gadus morhua*), água e sal.

5. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1 Características analíticas

Parâmetros

Nº de Postas por embalagem	20-40
Peso líquido escorrido médio por unidade	385 g
Peso líquido escorrido da embalagem	10000 g
Peso líquido da embalagem, aproximado	10870 g
Teor em água de vidragem de protecção, aproximado	8%
Teor médio em cloretos	1 a 3,5%

5.2 Características microbiológicas

Parâmetros	Satisfatório
Contagem de Enterobactérias	$\leq 1 \times 10^3$ Cfu/g
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	$< 1 \times 10$ Cfu/g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 1 \times 10^2$ Cfu/g
Contagem de clostrídios sulfito-redutores	$< 1 \times 10$ Cfu/g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Neg. 25g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Neg. 25g

Ref.º : O. 02/08/1991, B.O.E 15/08/91; R. D. 1437/92, BOE 13/01/93, JOCE L 97 de 29/04/95 – Decisão 95/149/CE; Sociedade Portuguesa de Veterinária de 1971; Arrêté du Décembre 2000.

	FT – UPAS.019	Revisão: 3 Data: 29/09/2010
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO POSTAS 10kg	

5.3 Características nutricionais

Informação Nutricional por 100g

Valor energético	365,7kJ 87,4kcal
Proteínas	19,97g
Lípidos	0,7g
dos quais:	
Ácidos gordos saturados	0,0g
Hidratos de Carbono	0,0g
dos quais:	
Açúcares totais	0,0g
Fibra Alimentar	0,0g
Sódio	0,62g

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar a temperatura menor ou igual a -18°C.

7. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

Transportar a temperatura menor ou igual a -18°C.

8. PRAZO DE VALIDADE

18 meses, após data de produção.

9. ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico PEBD, com etiqueta identificativa.

Embalagem secundária: Caixa de cartão canelado, com etiqueta identificativa..

10. APLICAÇÃO

Este produto, após confecção, destina-se ao seu consumo directo pelo consumidor final.

11. MODO DE UTILIZAÇÃO DO PRODUTO PARA CONSUMO

Descongelar o produto no micro-ondas. Pode ainda descongelar no frigorífico 12 horas antes da sua utilização.

12. LOCAL DE VENDA

Lojas de venda ao público equipadas com meios de conservação para congelados.

	FT – UPAS.019	Revisão: 3 Data: 29/09/2010
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO POSTAS 10kg	

13. RECOMENDAÇÕES

Não volte a congelar após descongelação.

14. ROTULAGEM

Na rotulagem do produto consta:

- Denominação do produto
- Espécie
- Método e local de captura
- Ingredientes
- Peso líquido escorrido
- Data de durabilidade mínima
- Recomendações
- Identificação do Lote
- Temperatura de conservação
- Nome e morada do produtor
- N° de controlo veterinário

PT
T 0019 01 P
CE

15. DADOS LOGÍSTICOS

Nº de caixas em altura na paleta	7
Nº total de caixas por paleta	42
Peso líquido escorrido da paleta (kg)	420
Dimensões caixa	450 x 315 x 225
Dimensões paleta (mm)	1200 x 800 x 1715
Peso líquido escorrido caixa master (kg)	10,000
Código EAN caixa	5602312301018