

	FT - UPAS.042	Revisão: 4 Data: 29/09/2010
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO POSTAS 800g	

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

BACALHAU DEMOLHADO
ULTRACONGELADO
POSTAS 800g



2. MATÉRIA-PRIMA

Bacalhau *Gadus morhua* capturado no Atlântico Nordeste.

3. MARCA

PASCOAL



4. INGREDIENTES

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

5. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1 Características analíticas

Parâmetros	800g
Nº de Postas por embalagem	3/4
Peso líquido escorrido médio por unidade	267/200 g
Peso líquido escorrido da embalagem	800 g
Peso líquido da embalagem, aproximado	870 g
Teor em água de vidragem de protecção, aproximado	8%
Teor médio em cloretos	1 a 3,5%

* valor variável, com controlo sistemático para se garantir o peso líquido escorrido

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.042	Revisão: 4 Data: 29/09/2010
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO POSTAS 800g	

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: Embalagem plástica termoformada, em vácuo.

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.042	Revisão: 4 Data: 29/09/2010
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO POSTAS 800g	

13. RECOMENDAÇÕES

Não volte a congelar após descongelação.

14. ROTULAGEM

Na rotulagem do produto consta:

- Denominação do produto
- Espécie e local de captura
- Ingredientes
- Peso líquido escorrido
- Data de durabilidade mínima
- Recomendações
- Modo de utilização
- Identificação do Lote
- Temperatura de conservação
- Nome e morada do produtor
- Nº de controlo veterinário

PT
T 0019 01 P
CE

15. DADOS LOGÍSTICOS

	6 x 800g
Nº de caixas em altura na paleta	10
Nº total de caixas master por paleta	60
Nº total de embalagens primárias por paleta	360
Peso líquido escorrido da paleta (kg)	288
Dimensões embalagem primária (mm)	305 x 225 x 70
Dimensões caixa master (mm)	405 x 330 x 154
Dimensões paleta (mm)	1200 x 800 x 1680
Peso líquido escorrido caixa master (kg)	4,8
Código EAN embalagem primária	5602312301407
Código IFT-14 caixa master	25602312301401