

	FT – UPAS.024	Revisão: 5 Data: 28/10/2010
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO TAPAS – EMBALAGEM TERMOFORMADA 600g	

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

BACALHAU DEMOLHADO
ULTRACONGELADO
TAPAS 600g



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

N.º de Tapas por embalagem	3 a 6
Peso líquido escorrido médio por unidade	200/100 g
Peso líquido escorrido da embalagem	600 g
Peso líquido da embalagem, aproximado	659 g
Teor em água de vidragem de protecção, aproximado	9 %
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.024	Revisão: 5 Data: 28/10/2010
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO TAPAS – EMBALAGEM TERMOFORMADA 600g	

5.3 Características nutricionais

Informação Nutricional por 100g

Valor energético	369,4kJ 87,7kcal
Proteínas	20,35g
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	1,08g

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. O produto deverá ser cozinhado antes do seu consumo.

12. LOCAL DE VENDA

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

	FT – UPAS.024	Revisão: 5 Data: 28/10/2010
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO TAPAS – EMBALAGEM TERMOFORMADA 600g	

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
- N.º de controlo veterinário

PT
T 0019 01 P
CE

15. DADOS LOGÍSTICOS

	8 x 600g
N.º de caixas em altura na paleta	10
N.º total de caixas master por paleta	60
N.º total de embalagens primárias por paleta	480
Peso líquido escorrido da paleta (kg)	288
Dimensões embalagem primária (mm)	305 x 225 x 45
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	5602312300226
ITF-14	35602312300227