

	FT – UPAS.017	Revisão: 6 Data: 29/06/2011
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DESFIADO DEMOLHADO ULTRACONGELADO caixa 400g / saco 500g	

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

BACALHAU DESFIADO
 DEMOLHADO
 ULTRACONGELADO
 CAIXA 400g
 SACO 500g



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	400g	500g
Peso líquido escorrido da embalagem	400g	500g
Peso líquido da embalagem, aproximado	488g	610g
Teor em água de vidragem de protecção, aproximado	18%	18%
Teor médio em cloretos	1 a 3,5%	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 12 Décembre 2000.

	FT – UPAS.017	Revisão: 6 Data: 29/06/2011
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DESFIADO DEMOLHADO ULTRACONGELADO caixa 400g / saco 500g	

5.3 Características nutricionais

Informação Nutricional por 100g

Valor energético	311,9kJ 73,6kcal
Proteínas	16,4g
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	1,16g

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

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

7. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

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

8. PRAZO DE VALIDADE

18 meses, após data de produção.

9. ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

Embalagem primária 400g: Caixa de cartolina revestida com PE e janela em PET, com etiqueta identificativa de lote e validade.

Embalagem primária 500g: Saco de plástico em PEBD, com etiqueta identificativa.

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

10. APLICAÇÃO

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

11. MODO DE UTILIZAÇÃO DO PRODUTO PARA CONSUMO

Descongelar o produto no microondas. Pode ainda descongelar no frigorífico.

12. LOCAL DE VENDA

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

	FT – UPAS.017	Revisão: 6 Data: 29/06/2011
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DESFIADO DEMOLHADO ULTRACONGELADO caixa 400g / saco 500g	

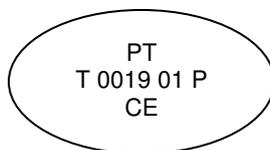
13. RECOMENDAÇÕES

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
- Identificação do Lote
- Temperatura de conservação
- Nome e morada do produtor
- Nº de controlo veterinário



15. DADOS LOGÍSTICOS

	12 x 400g	10 x 500g
Nº de caixas em altura na palete	10	10
Nº total de caixas master por palete	60	60
Nº total de caixas primárias por palete	720	600
Peso líquido escorrido da palete (kg)	288	300
Dimensões embalagem primária (mm)	150 x 150 x 66	265 x 233 x 50
Dimensões embalagem master (mm)	460 x 317 x 153	405 x 330 x 154
Dimensões palete (mm)	1200 x 800 x 1670	1200 x 800 x 1680
Peso líquido escorrido caixa master (kg)	4,800	5,000
Código EAN caixa primária	5602312301100	5602312301179
Código ITF 14	55602312301105	45602312301177