	FT – UART.015	Revisão: 4 Data: 22/06/2011
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DO PACÍFICO DESFIADO DEMOLHADO ULTRACONGELADO 500g	

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

BACALHAU DO PACÍFICO DESFIADO
DEMOLHADO ULTRACONGELADO
SACO 500g (10x500g)



2. MATÉRIA PRIMA

Bacalhau *Gadus macrocephalus* capturado no Pacífico Norte.

3. MARCA

ÁRTICO



4. INGREDIENTES

Bacalhau do Pacífico (*Gadus macrocephalus*), água e sal.

5. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1 Características analíticas

Parâmetros	500g
Peso líquido escorrido da embalagem	500g
Peso líquido da embalagem, aproximado	610g
Teor em água de vidragem de protecção, aproximado	18%
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 12 Décembre 2000.

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

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

	FT – UART.015	Revisão: 4 Data: 22/06/2011
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DO PACÍFICO DESFIADO DEMOLHADO ULTRACONGELADO 500g	

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 500g: Saco de plástico em 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 microondas. Pode ainda descongelar no frigorífico.

12. LOCAL DE VENDA

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

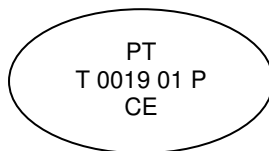
13. RECOMENDAÇÕES

Não volte a congelar após descongelação.


14. ROTULAGEM

Na rotulagem do produto consta:

- Denominação do produto
- Espécie e local de captura
- Peso líquido escorrido
- Data de durabilidade mínima
- Identificação do Lote
- Temperatura de conservação
- Código de barras
- Símbolo Ecoponto
- Nome e morada do produtor
- Marca de Identificação



2/3

	FT – UART.015	Revisão: 4 Data: 22/06/2011
	FICHA TÉCNICA BACALHAU DO PACÍFICO DESFIADO DEMOLHADO ULTRACONGELADO 500g	

15. DADOS LOGÍSTICOS

	10 x 500g
Nº de caixas em altura na paleta	10
Nº total de caixas master por paleta	60
Nº total de caixas primárias por paleta	600
Peso líquido escorrido da paleta (kg)	300
Dimensões embalagem primária (mm)	290 x 215 x 50
Dimensões embalagem master (mm)	405 x 330 x 154
Dimensões paleta (mm)	1200 x 800 x 1680
Peso líquido escorrido caixa master (kg)	5,000
Código EAN caixa primária	5602312301711
Código ITF 14	45602312301719