

	<b>FT – UPAS.037</b>	Revisão: 3 Data: 28/10/2010
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CALDEIRADA EXTRA DE BACALHAU DEMOLHADO</b> <b>ULTRACONGELADO</b>	

## 1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

CALDEIRADA EXTRA DE BACALHAU DEMOLHADO  
 ULTRACONGELADO  
 SACO 800g (8x800g)



## 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

Peso líquido escorrido das peças	< 110g
Peso líquido escorrido da embalagem	800g
Peso líquido da embalagem, aproximado	879g
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.

	<b>FT – UPAS.037</b>	Revisão: 3 Data: 28/10/2010
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CALDEIRADA EXTRA DE BACALHAU DEMOLHADO</b> <b>ULTRACONGELADO</b>	

### 5.3 Características nutricionais

#### Informação Nutricional por 100g

Valor energético	369,4 kJ 87,7kcal
Proteínas	20,35g
Lípidos dos quais Saturados	0,7g 0,0g
Hidratos de Carbono dos quais Açúcares	0,0g 0,0g
Fibra Alimentar	0,0g
Sódio	1,08 g

### 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.

Embalagem secundária: Caixa de cartão canelado.

### 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.

	<b>FT – UPAS.037</b>	Revisão: 3 Data: 28/10/2010
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CALDEIRADA EXTRA DE BACALHAU DEMOLHADO</b> <b>ULTRACONGELADO</b>	

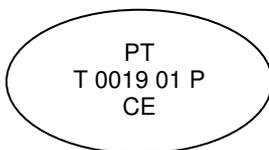
### 13. RECOMENDAÇÕES

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 distribuidor
- Nº de controlo veterinário



### 15. DADOS LOGÍSTICOS

	<b>8 x 800g</b>
Nº de caixas em altura na palete	7
Nº total de caixas master por palete	42
Nº total de embalagens primárias por palete	336
Peso líquido escorrido da palete (kg)	268,8
Dimensões embalagem primária (mm)	280 x 300 x 100
Dimensões caixa master (mm)	405 x 330 x 195
Dimensões palete (mm)	1200 x 800 x 1505
Peso líquido escorrido caixa master (kg)	6,400
Código EAN caixa primária	5602312301377
ITF-14	35602312301378