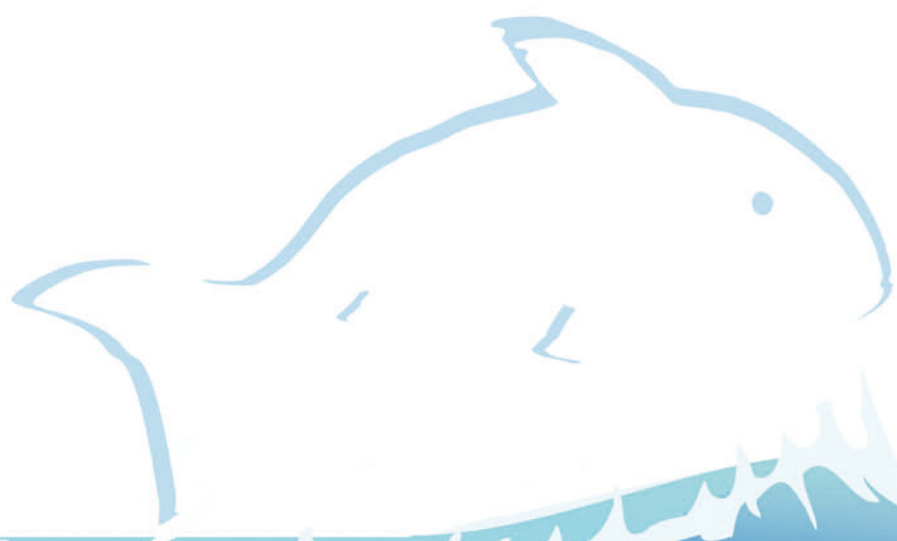




Posta de Abrótea Cozer (Higienizada)



Ficha Técnica de Produto

IDENTIFICAÇÃO

Nome	Posta de Abrótea Cozer Higienizada
Nome científico	<i>Solilota australis</i>
Zona Captura	Atlântico Sudoeste Zona FAO 41
Validade	1 ano



SEGURANÇA ALIMENTAR

Características relevantes do processo	Parâmetros microbiológicos do produto acabado		Condições de utilização
Pescado adquirido inteiro a granel (descabeçado, eviscerado e congelado a bordo) submetido a processamento contínuo: Postar, repor temperatura, vidrar e embalar em 2ª pele	Microrganismos a 30°C Entereobacteriaceae a 30°C E. Coli Staphylococcus coagulase positiva Salmonella /25g	<5X10 ⁵ (ufc/g) ^b <100 (ufc/g) ^a <100 (ufc/g) ^a <10 ³ (ufc/g) ^b Neg ^b	Além das vantagens de segurança alimentar, realçará as propriedades gustativas se: - Descongelar em refrigeração; - Cozinhar até atingir 75°C;

Principais controlos periódicos efectuados no âmbito do sistema HACCP:

Organoléptico, temperatura e acondicionamento à recepção;
 Temperaturas de câmaras e sala de fabrico (informático);
 Microbiológicos à limpeza (zaragatoas e testes rápidos);
 Microbiológicos à matéria prima e produto acabado;
 Metais pesados – Reg CE nº466/2001 e alterações;

Origem dos parâmetros: a- PHLS – Inglaterra; b- ICMSF - Comissão Internacional para as especificações microbiológicas dos alimentos

ROTULAGEM E PALETIZAÇÃO

<p>Operador/receptor:10495P/ACPW</p> <h1>COMINFISH</h1> <p>Travessa da Friminho lote 8 Gondar 4835-608 Guimarães Tel. 253539640</p> <p>Produto: POSTA DE ABRÓTEA COZER HIGIENIZADA</p> <p>Nome científico: <i>Solilota australis</i> Método de Pesca/Classe: Extractiva/A</p> <p>Capturado em: Atlântico Sudoeste Zona FAO 41</p> <p>Embalado em: DD - MM - AA Lote: L-1234567</p> <p>Consumir de preferência antes de: DD - MM - AA</p> <p>Peso líquido: X,XXX Kg</p> <p>Peso liq. escorrido: X,XXX Kg</p> <p>R. S. G-0264/01 PT CE</p> <p>5 609056 451993</p> <p>Produto congelado manter a -18°C não recongelar. Conservação no congelador: *7dias, **1mês, ***vários meses.</p> <p>Cozinhar até atingir 75°C</p>	Peso líquido (cx.) Peso escorrido (cx.) Unidade de venda	6,0 kg 5,4 kg Kg
	Nº de caixas por fiada Nº fiadas (max.)	10 8
	Caixa: Largura Profundidade Altura	(cm) 32 25 16
	Temperatura máxima de transporte e armazenamento (°C)	-18°
	Altura máxima da palete Peso da palete (max. aprox.)	1,80 m 530 kg

Elaborado por:

FT-18-00

© COMINFISH, LDA.