



## *Abrótea (Granel)*



# Ficha Técnica de Produto

## IDENTIFICAÇÃO

Nome	Abrótea Descabeçada Eviscerada Granel
Calibres (g)	N.º 1 [250;500], N.º 2 [500;800], N.º 3 [800;1200]
Nome Científico	<i>Solilota australis</i>
Zona Captura	Atlântico Sudoeste FAO 41
Validade	1 ano



## SEGURANÇA ALIMENTAR

Características relevantes do processo	Parâmetros microbiológicos do produto acabado	Condições de utilização
Pescado adquirido inteiro a granel congelado, submetido a processamento contínuo: repor temperatura, vidrar e embalar em saquetas de polietileno	Microrganismos a 30°C Entereobacteriaceae a 30°C E. Coli Staphylococcus coagulase positiva Salmonella /25g	<5X10 <sup>5</sup> (ufc/g) <sup>b</sup> <100 (ufc/g) <sup>a</sup> <100 (ufc/g) <sup>a</sup> <10 <sup>3</sup> (ufc/g) <sup>b</sup> Neg <sup>b</sup>
<p>Além das vantagens de segurança alimentar, realçará as propriedades gustativas se:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descongelar em refrigeração;</li> <li>- Cozinhar até atingir 75°C;</li> </ul>		
<p><b>Principais controlos periódicos efectuados no âmbito do sistema HACCP:</b> 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;</p>		

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: <b>ABRÓTEA DESCABEÇADA EVISGERADA Nº3 CONGELADA GRANEL</b></p> <p>Nome científico: <i>Salilota australis</i> Método de Pesca/Classe: Extractiva/A</p> <p>Capturado em: <b>Atlântico Sudoeste Zona FAO 41</b></p> <p>Embalado em: DD - MM - AA Lote: L-1234567 Consumir de preferência antes de: DD - MM - AA</p> <p>Peso líquido: <b>XX,XXX Kg</b> (0,90Kg PL Esc./1,00Kg PL PL Esc.:XX,XXXKg)</p> <p>Produto congelado manter a -18°C não recongelar. Conservação no congelador: *7dias,**1mês, <b>Cozinhar até atingir 75°C</b> ****/****vários meses.</p> <p>R. S. G-0264/01 PT CE</p>	N.º 1	Peso líquido (cx.) (0,90 Kg PL escorrido/ 1 Kg PL)	20,0 kg
		Unidade de venda	Kg
	5 609056 379488	N.º de caixas por fiada N.º fiadas (max.)	4 9
	N.º 2	Caixa: Largura Profundidade Altura	(cm) 59 40 17
		Temperatura máxima de transporte e armazenamento (°C)	-18°
	5 609056 379495	Altura máxima da palete (metro) Peso da palete (max. aprox.)	1,80 m 610 kg