



Asas de Raia (Higienizada)



Ficha Técnica de Produto

IDENTIFICAÇÃO

Nome	Asas de Raia Aparada Higienizada
Nome Científico	<i>Batiraja brachyrops</i>
Zona Captura	Atlântico Noroeste Zona FAO 21
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: aparar, repor temperatura, vidrar e embalar em 2ª pele	Micro organismos 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;
<p>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 (zaragoato 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: ASAS DE RAIJA APARADA HIGIENIZADA</p> <p>Nome científico: <i>Batiraja brachyrops</i> Método de Pesca/Classe: Extractiva/A</p> <p>Capturado em: Atlântico Noroeste Zona FAO 21</p> <p>Embalado em: DD - MM - AA Lote: L-1234567</p> <p>Consumir de preferência antes de: DD - MM - AA</p> <p>5 609056 110005</p> <p>Produto congelado manter a -18°C não recongelar. Conservação no congelador: *7dias,**1 mês, Cozinhar até atingir 75°C ***/**vários meses.</p> <p>R. S. G-0264/01 PT CE</p>	Peso líquido	7,00 kg
	Peso escorrido	5,95 kg
	Unidade de venda	kg
	Nº de caixas por fiada	9
	Nº fiadas (max.)	8
	Caixa:	(cm)
Largura	38	
Profundidade	25	
Altura	19	
Temperatura máxima de transporte e armazenamento (°C)	-18°	
Altura máxima da palete	1,80 m	
Peso da palete (max. aprox.)	555 kg	