



Preparado para Arroz de Marisco *(Cuvette Termoformada Rígida)*



Ficha Técnica de Produto

IDENTIFICAÇÃO

Nome	Preparado para Arroz de Marisco "Cuvette" Termoformada Rígida
Nome Científico/ Zona Captura	Amêijoia Branca (<i>Spisula solida</i> /Atlântico Nordeste), Camarão (<i>Penaeus indicus</i> /Oceano Índico), Miolo camarão (<i>Solenocera spp</i> /Oceano Pacífico), Miolo amêijoia zebra (<i>Paphia undulata</i> /Oceano Pacífico), Miolo de Mexilhão (<i>Mytilus spp</i> /Aquicultura Espanha), Mexilhão 1/2 Concha (<i>Perna canaliculus</i> /Aquicultura FAO81), Delícias do Mar
Validade	1 ano



SEGURANÇA ALIMENTAR

Características relevantes do processo	Parâmetros microbiológicos do produto acabado	Condições de utilização
Mistura de miolos (camarão, amêijoia, mexilhão) com amêijoia c/casca, mexilhão meia concha, delícias do mar e camarão embalados em "cuvettes" rígidas de PET+PE.	Micro organismos a 30°C E. Coli Staphylococcus coagulase positiva Salmonella /25g	<5X10 ⁵ (ufc/g) <100 (ufc/g) <10 ³ (ufc/g) Neg
<p>Além das vantagens de segurança alimentar, realçará as propriedades gustativas se:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (zaragatoas e testes rápidos); Microbiológicos à matéria prima e produto acabado; Metais pesados – Reg CE n.º 1881/2006; Biotoxinas marinhas – Reg CE nº 853/2004</p>		

Origem dos parâmetros: 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: PREPARADO PARA ARROZ DE MARISCO "CUVETTE" TERMOFORMADA</p> <p>Ingredientes: Nome comercial (Nome científico/Zona captura) Amêijoia branca c/ casca (<i>Tawera gayii</i>/Oceano Pacífico) * Camarão (<i>Litopenaeus vannamei</i>/Oc. Índico) * Miolo de camarão (<i>Solenocera spp</i>/Oc. Índico) * Miolo de amêijoia zebra (<i>Paphia undulata</i>/Oc. Pacífico) * Miolo de mexilhão (<i>Mytilus galloprovincialis</i>/ Aquicultura FAO27) * Mexilhão 1/2 concha (<i>Mytilus chilensis</i>/Aquicultura FAO81) * Delícias do mar</p> <p>Embalado em: DD - MM - AA Lote: L-1234567 Consumir de preferência antes de: DD - MM - AA Peso líquido: 10 Un. X 1,00 Kg Peso liq. escorrido: 10 Un. X 0,95 Kg</p> <p>5 609056 380118 Produto congelado manter a -18°C não recongelar. Conservação no congelador: *7dias,**1mês, Cozinhar até atingir 75°C ***vários meses.</p>	Peso líquido Peso escorrido	1 Kg 0,95 Kg
	Nº de caixas por fiada Nº fiadas (max.)	8 7
	Caixa: Largura Profundidade Altura	(cm) 39 28 22
	Temperatura máxima de transporte e armazenamento (°C)	-18°
	Altura máxima da palete Peso da palete (max. aprox.)	1,80 m 385 Kg