



Posta de Maruca Cozer (Vácuo)



Ficha Técnica de Produto

IDENTIFICAÇÃO

Nome	Posta de Maruca Cozer Embalada em Vácuo
Nome científico	<i>Genypterus blacoides</i>
Zona Captura	Oceano Pacífico Zona FAO 81
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 vácuo	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
<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 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: POSTA MARUCA COZER VÁCUO</p> <p>Nome científico: <i>Genypterus blacoides</i> Método de Pesca/Classe: Extractiva/A</p> <p>Capturado em: Oceano Pacífico Zona FAO 81</p> <p>Embalado em: DD - MM - AA Lote: L-1234567</p> <p>Consumir de preferência antes de: MM - DD - AA</p> <p>Peso líquido: X,XXX Kg</p> <p>Peso líq. escorrido: X,XXX Kg</p> <p>2 939899 060001</p> <p>Produto congelado manter a -18°C não recongelar. Conservação no congelador: *7dias, **1mês, Cozinhar até atingir 75°C ***/**vários meses.</p> <p>R. S. G-0264/01 PT CE</p>	<p>Peso líquido</p> <p>Peso escorrido</p> <p>Unidade de venda</p>	<p>6,666 kg</p> <p>6 kg</p> <p>kg</p>
	<p>Nº de caixas por fiada</p> <p>Nº fiadas (max.)</p>	<p>9</p> <p>8</p>
	<p>Caixa:</p> <p>Largura</p> <p>Profundidade</p> <p>Altura</p>	<p>(cm)</p> <p>38</p> <p>25</p> <p>19</p>
	<p>Temperatura máxima de transporte e armazenamento (°C)</p>	<p>-18°</p>
	<p>Altura máxima da paleta</p> <p>Peso da paleta (max. aprox.)</p>	<p>1,80 m</p> <p>500 kg</p>

Elaborado por: FT-07-00

© COMINFISH, LDA.