



Posta de Salmão (Vácuo)



Ficha Técnica de Produto

IDENTIFICAÇÃO

Nome	Posta de Salmão Embalada em Vácuo
Nome Científico	<i>Oncorhynchus keta</i>
Zona Captura	Oceano Pacífico FAO 67
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 vácuo	Micro organismos a 30°C Entereobacteriaceae a 30°C E. Coli Staphylococcus coagulase positiva Salmonella /25g	<math>< 5 \times 10^5 \text{ (ufc/g)}^b</math> <math>< 100 \text{ (ufc/g)}^a</math> <math>< 100 \text{ (ufc/g)}^a</math> <math>< 10^3 \text{ (ufc/g)}^b</math> 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:</p> <h2>POSTA SALMÃO VÁCUO</h2> <p>Nome científico: <i>Oncorhynchus keta</i> Método de Pesca/Classe: Extractiva/A</p> <p>Capturado em: Oceano Pacífico Zona FAO 67</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 escurrido: X,XXX Kg</p> <p>2 939900 060006</p> <p>Produto congelado manter a -18°C não recongelar.</p> <p>Conservação no congelador: *7dias,**1mês, ***/**vários meses.</p> <p>Cozinhar até atingir 75°C</p>	<p>Peso líquido (cx.) 6,666 kg</p> <p>Peso escurrido (cx.) 6 kg</p> <p>Unidade de venda kg</p>
	<p>Nº de caixas por fiada 9</p> <p>Nº fiadas (max.) 8</p>
	<p>Caixa: (cm)</p> <p>Largura 38</p> <p>Profundidade 25</p> <p>Altura 19</p>
	<p>Temperatura máxima de transporte e armazenamento (°C) -18°</p>
	<p>Altura máxima da palete 1,80 m</p> <p>Peso da palete (max. aprox.) 500 kg</p>
	<p>R. S. G-0264/01 PTCE</p>

Elaborado por:

FT-09-00

© COMINFISH, LDA.