



Posta de Tintureira (Vácuo)



Ficha Técnica de Produto

IDENTIFICAÇÃO

Nome	Posta de Tintureira Embalada em Vácuo
Nome científico	<i>Prionace glauca</i>
Zona Captura	Atlântico Centro-Este Zona FAO 34
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	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 TINTUREIRA VÁCUO</h2> <p>Nome científico: <i>Prionace glauca</i> Método de Pesca/Classe: Extractiva/A</p> <p>Capturado em: Atlântico centro-este FAO 34</p> <p>Embalado em: DD - MM - AA</p> <p>Consumir de preferência antes de: Lote: L-1234567</p> <p>DD - MM - AA</p> <p>939901 060005</p> <p>2</p> <p>Produto congelado manter a -18°C não recongelar. Conservação no congelador: *7dias,**1mês, ***/**vários meses.</p> <p>Cozinhar até atingir 75°C</p> <p>R. S. G-0264/01 PT CE</p>	<p>Peso líquido (cx.) 6,666 kg</p> <p>Peso escorrido (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>

COMINFISH - Indústria e Comércio de Produtos Alimentares, Lda.

Travessa da Friminho, Lote 8, Gondar, 4835-608 Guimarães - PORTUGAL | Tel.: +351 253 539 640 | Fax: +351 253 536 861
Web Site: www.cominfish.com | Dep. Comercial: comercial@cominfish.com | Dep. Qualidade: qualidade@cominfish.com