



Red Fish (Granel)



Ficha Técnica de Produto

IDENTIFICAÇÃO

Nome	Red Fish Descabeçado Eviscerado Aparado Granel
Calibres (g)	N.º 3 [200;300], N.º 4 [300;500], N.º 5 [>500]
Nome Científico	<i>Sebastes spp</i>
Zona Captura	Atlântico Noroeste FAO 27
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 saquetas de polietileno	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 (zaragoas 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> <p>COMINFISH</p> <p>Travessa da Friminho lote 8 Gondar 4835-608 Guimarães Tel. 253539640</p> <p>Produto: RED FISH DESCABEÇADO EVISKERADO N.º3 CONGELADO GRANEL</p> <p>200-300g Nome científico: <i>Sebastes spp</i> Método de Pesca/Classe: Extractiva/A</p> <p>Capturado em: Atlântico Nordeste Zona FAO 27</p> <p>Embalado em: DD - MM - AA Lote: Consumir de preferência antes de: L-1234567</p> <p>DD - MM - AA Peso líquido: XX,XXX Kg (X,XXKg PL Esc./1,00Kg PL PL ESC.: X,XXXKg)</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>	N.º 4	Peso líquido (cx.) (0,90 Kg PL escorrido/ 1 Kg PL) Unidade de venda	10,0 kg kg
	N.º 5	N.º de caixas por fiada N.º fiadas (max.)	8 7
	N.º 5	Caixa: Largura Profundidade Altura	(cm) 39 28 22
	N.º 5	Temperatura máxima de transporte e armazenamento (°C)	-18°
	N.º 5	Altura máxima da palete Peso da palete (max. aprox.)	1,80 m 610 kg