



## *Solha (Granel)*



# Ficha Técnica de Produto

## IDENTIFICAÇÃO

Nome	Solha Descabeçada Eviscerada Granel
Nome científico	<i>Hippoglossoides platessoides</i>
Zona Captura	Atlântico Noroeste FAO 21
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	<math>5 \times 10^5</math> (ufc/g) <sup>b</sup> <math>100</math> (ufc/g) <sup>a</sup> <math>100</math> (ufc/g) <sup>a</sup> <math>10^3</math> (ufc/g) <sup>b</sup> Neg <sup>b</sup>

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 (zaragoas 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>SOLHA DESCABEÇADA E VISCERADA CONGELADA GRANEL</h2> <p>Nome científico: <i>Hippoglossoides platessoides</i> Método de Pesca/Classe: Extractiva/A</p> <p>Capturado em: Atlântico Noroeste Zona FAO 21</p> <p>Embalado em: DD - MM - AA Lote: L-1234567</p> <p>Consumir de preferência antes de: DD - MM - AA</p> <p>Peso líquido: <b>XX,XXX Kg</b></p> <p>(X,XXKg PL Esc./1,00Kg PL PL Esc.: X,XXXKg)</p> <p>5 609056 379556</p> <p>Produto congelado manter a -18°C não recongelar. Conservação no congelador: *7dias,**1 mês, ***vários meses.</p> <p><b>Cozinhar até atingir 75°C</b></p> <p>R. S. G-0264/01 PT CE</p>	Peso líquido	10,0 kg
	Peso escorrido	kg
	Unidade de venda	kg
	Nº de caixas por fiada	8
	Nº fiadas (max.)	7
	Caixa:	(cm)
Largura	39	
Profundidade	28	
Altura	22	
Temperatura máxima de transporte e armazenamento (°C)	-18°	
Altura máxima da palete	1,80 m	
Peso da palete (max. aprox.)	610 kg	