

	FICHA TÉCNICA	ESP 15.01 R02
	Especificação	12-01-2016

Designação do Produto	Pescada Congelada		
Nome Científico		Zona de Captura	
PESCADA ARGENTINA (<i>Merluccius hubbsi</i>)		Atlântico Sudoeste	
PESCADA A. S. (<i>Merluccius capensis</i>)		Atlântico Sudeste	
PESCADA DO CHILE (<i>Merluccius australis</i>)		Oceano Pacifico	
PESCADA NAMIBIA (<i>Merluccius paradoxus</i>)		Atlântico Sudeste	
Arte Pesca		Redes de arrastar	

Apresentação	Embalagem Primária				Embalagem Secundária (Transporte)
	E. Industrial	E. Comercial	Higienizado	E. Origem	Caixas de Cartão
INTEIRA	X	X	X	X	
POSTA	X	X	X	X	
RABOS	X	X	X	X	
ALAS	X	X	X	X	
MEDALHÕES	X	X	X	X	
FILETE	X	X	X	X	

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Características Microbiológicas		Características Físico-Químicas	
Parâmetro	Valor Standard	Parâmetro	Valor Standard
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 5 \times 10^2$ UFC/g	Chumbo	$\leq 0,30$ mg Pb / kg
<i>Contagem de Enterobacterias</i>	$<1 \times 10^4$ UFC/g	Mercúrio	$\leq 0,50$ mg Hg / kg
<i>S. aureus coagulase positivo</i>	$<1 \times 10^3$ UFC/g	Cádmio	$\leq 0,05$ mg Cd / kg
<i>Salmonella</i>	Negativo em 25 g		

Aspectos Orgalolépticos	Sabor, Textura e Cor Características do produto.
Utilização Prevista	Público em Geral.
Validade	Variável, conforme o tipo de embalagem (Ver Rotulagem).
Outras Informação	Admite-se um tolerância de 3 °C na distribuição.
Informação ao Consumidor (Rotulagem)	Nome e Morada do Operador da Empresa Responsável pela Informação. Conservar a temperaturas igual ou inferior ≤ -18 °C ao longo da cadeia. Não Recongelar. Consumir após tratamento térmico. Designação Comercial e Estado Físico do Produto. Nome Científico. Zona Captura. Categoria de arte de pesca. Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. Lote. Peso. Código Barras. Número de Controlo Veterinário: (R 0049 02 P) (R 0061 02 P).

	FICHA TÉCNICA	ESP 15.01 R02
	Especificação	12-01-2016
Elaborado por: <i>Cristina Brites</i>		Aprovado por: <i>Fernanda Oliveira</i> Assinatura: