

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 1 de 2 Ref.: Man_HACCP_FT
	CARACOL <i>"Theba pisana"</i>	Edição: 1 Revisão: 2 Data: 17.05.2012

DENOMINAÇÃO DE VENDA	Caracol Cozido - Congelado
FABRICANTE	Ementa Real, Lda.
MORADA	Estrada Nacional 324, N.º 3 6320-131 Cerdeira do Côa - Sabugal
TELEFONE	271 581 549
NIF	510 082 513

1. INFORMAÇÃO DO PRODUTO

	CARACTERÍSTICAS GERAIS
	Nome da Espécie: <i>"Theba pisana"</i>. Origem/Natureza: Molusco terrestre, gastrópode, proveniente de Marrocos.
INGREDIENTES (por ordem de peso decrescente da sua incorporação no produto)	Caracóis, água, sal, piri-piri, orégãos, alho e especiarias diversas.
APRESENTAÇÃO	Produto confeccionado, apresenta-se congelado, embalado em embalagens com capacidade aproximada de 1 litro ou de 5 litros.
ACONDICIONAMENTO	Embalado em cuvette ou balde de plástico, de material inócuo e inerte, adequado para uso alimentar, devidamente rotulado.
PRAZO DE VALIDADE	Produto congelado: 18 meses - Referido no rótulo «Consumir de preferência antes do fim de: Mês/Ano». Depois de aberto consumir em 24 horas.
MODO DE UTILIZAÇÃO/CONSUMO	Efectuar a descongelação em equipamento de frio à temperatura de 0 °C a 5 °C ou em microondas. Após iniciado o processo de descongelação, o produto não deverá voltar a ser congelado. Produto pronto a ser consumido. Contem especiarias.
PÚBLICO-ALVO	Público em geral.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Página: 2 de 2 Ref.: Man_HACCP_FT
	CARACOL <i>"Theba pisana"</i>	Edição: 1 Revisão: 2 Data: 17.05.2012

2. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO/DISTRIBUIÇÃO

CONSERVAÇÃO	Conservar à temperatura menor ou igual a -18 °C.
DISTRIBUIÇÃO	Efectuada em viatura com sistema de frio adequado (temperatura menor ou igual a -18 °C), exclusiva para o transporte de produtos alimentares.

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

3.1. FÍSICAS:

Concha

- Córneo calcária (carbonato de cálcio), disposta helicoidalmente, lisa brilhante.
- Coloração normalmente clara, desde branca a amarelo ou castanho muito claro com ou sem bandas escuras formando desenhos muito variáveis.

3.2. MICROBIOLÓGICAS:

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS
Microrganismos Totais a 30°C	$\leq 10^5$ ufc/g
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	$< 10^2$ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	ausência em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausência em 25g

Elaborado por: 	Verificado por:	Aprovado por:
Data: 17/05/2012	Data:	Data: