

FICHA DE PRODUTO

SAPATEIRA 800+ ULTRACONGELADA Gr M.I

CÓDIGO 204073

PRODUTO ACABADO

INGREDIENTES/ALERGÊNEOS	DEN. CIENTIFICA	ZONA CAPTURA	CÓDIGOS BARRAS
Sapateira 100% (CRUSTACEO)	<i>Cancer pagurus</i>	Oceano Atlântico Nordeste, FAO 27, subzona Irlanda do Norte e Mar da Irlanda, com nassas (armadilhas)	CX - 5601736204073 UNID - 5601736903037

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COR EXTERIOR	avermelhado
COR INTERIOR	sui generis
TEXTURA	sui generis
SABOR	sui generis
ODOR	sui generis
APRESENTAÇÃO	Sólido, com patas cozida
FORMA	sui generis
TEMPERATURA ARMZ.	"-18°C"
VIDRAGEM	NA
CALIBRE	>800g
ESPESSURA	NA
TIPO DE CORTE	NA

NA - não aplicável

O produto deve estar isento de parasitas e de corpos estranhos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	PERIODICIDADE	LIMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	Por amostragem	1×10^6 cfu/g
E.COLI		10 cfu/g
S.AUREUS		100 cfu/g
SALMONELLA		Ausência
LISTERIA M.		Ausência

A este produto não são adicionados aditivos alimentares.

Nota: os limites indicados foram extraídos da legislação (portuguesa e comunitária) /Norma Portuguesa/Recomendação que consta do cap.12 - Procedimentos de Verificação, do Plano HACCP correspondente.
Os métodos utilizados também se encontram definidos no respectivo Plano HACCP.

PROCESSO DE PREPARAÇÃO

Este produto é sujeito às etapas descritas no diagrama de fluxo do Plano HACCP "Pescado somente comercializado."

EXPEDIÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

Nº CAIXAS / PALETE:	40
Nº UNIDADES / PALETE	variável
CAIXAS / CAMADA	4
Nº CAMADAS	10
PESO BRUTO	aprox. 443Kg
TEMPERATURA ARM.	"-18°C"
TEMPERATURA TRANSPORTE:	"-15°C" a "-18°C"

Nesta fase, é aplicada a Gestão de Stocks pelo sistema FIFO.

A carga da viatura é efectuada segundo o LIFO.

O transporte é efectuada em viatura fechada e frigorífica.

FOTOGRAFIA:



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (/100 g)

ENERGIA	535Kj/ 128 kcal
LÍPIDOS	5,5g
DOS QUAIS, SATURADOS	0,7g
HIDRATOS DE CARBONO,	2,6g
DOS QUAIS AÇÚCARES	0,1g
PROTEÍNAS	19,5g
SAL	0,9g

EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA	saco vácuo
MEDIDAS DA UNIDADE	280 x 280 mm
PL UNIDADE	>800g
PLE UNIDADE	>800g
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Caixa de cartão canalado
MEDIDAS DA CAIXA	570 x 390 x 120 mm
PL CAIXA	10kg
PLE CAIXA	10kg
Nº UNIDADES / CAIXA	variável

ROTULAGEM

Caixa



Unidade



DURABILIDADE DO PRODUTO

24 MESES APÓS A DATA DA EMBALAGEM, DESDE QUE NA SUA EMBALAGEM ORIGINAL E À TEMPERATURA DE -18°C.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E USO PRETENDIDO

Conservar a -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
Este produto pode ser consumido por todo o tipo de população em geral, com excepção dos consumidores com intolerância ao crustáceo e seus derivados.