

PRODUTO ACABADO

INGREDIENTES/ALERGÉNEOS	DEN. CIENTÍFICA	ZONA CAPTURA	CÓDIGOS BARRAS
AMEIJOA 100% (MOLUSCO)	<i>Meretrix lyrata</i>	Capturado Oc. Pacífico, com dragas	CX - 5601736202086 UN - 5601736903990

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COR EXTERIOR	branca
COR INTERIOR	creme
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
APRESENTAÇÃO	Sólido
FORMA	<i>sui generis</i>
TEMPERATURA ARMAZ.	"-18°C"
VIDRAGEM	0%
CALIBRE	60/80 pças/Kg
ESPESSURA	NA
TIPO DE CORTE	NA

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

EXPEDIÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

Nº CAIXAS / PALETE:	80
Nº UNIDADES / PALETE	variável
CAIXAS / CAMADA	8
Nº CAMADAS	10
PESO BRUTO	aprox. 890 Kg
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 efectuado em viatura fechada e frigorífica.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (/100 g)

ENERGIA	196 kJ/80,1 kcal
LÍPIDOS	0,96 g
DOS QUAIS, SATURADOS	0,39g
HIDRATOS DE CARBONO,	0,5g
DOS QUAIS AÇÚCARES	1,92g
PROTEÍNAS	9,66g
SAL	0,4g

ROTULAGEM

CAIXA



DURABILIDADE DO PRODUTO

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

ELABORADO POR: VERA AFONSO

DATA: 30/05/2016

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

Produto apenas comercializado

Nota: Ver Diagrama de Fluxo MOD 72

FOTOGRAFIA:



EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA	VÁCUO
MEDIDAS DA UNIDADE	360 X 225 mm
PL UNIDADE	NA
PLE UNIDADE	900g
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Caixa de cartão canalado*
MEDIDAS DA CAIXA	400 X 272 160 mm
PL CAIXA	NA
PLE CAIXA	9 Kg
Nº UNIDADES / CAIXA	10

* As medidas podem sofrer ligeiras alterações



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E USO PRETENDIDO

Conservar a -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.

Descongelar no frigorífico, na prateleira mais baixa do frigorífico, durante aproximadamente 12 horas. Após descongelação, o produto está pronto a ser cozinhado como se fosse um produto fresco. Pode ser cozinhado a gosto do consumidor.

Após descongelação, manter o produto no frigorífico no período máximo de 24 horas.

Este produto pode ser consumido por todo o tipo de população em geral, com excepção dos consumidores com intolerância ao peixe e seus derivados.