

PRODUTO ACABADO

INGREDIENTES/ALERGÊNEOS	DEN. CIENTÍFICA	ZONA CAPTURA	CÓDIGOS BARRAS
PEIXE ESPADA 100% (PEIXE)	(<i>Aphanopus carbo</i> / <i>Lepidopus caudatus</i>)	Oceano Atlântico Nordeste, FAO 27, Rockall, Costa Noroeste da Escócia e Irlanda do Norte com redes de arrastar	CX - 05601736024893

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COR EXTERIOR	preto/branco
COR INTERIOR	branca
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
APRESENTAÇÃO	Sólido, sem pele
FORMA	<i>sui generis</i>
TEMPERATURA ARMAZ.	"-18°C"
VIDRAGEM	15% a 20%
CALIBRE (PLE)	NA
ESPESSURA	7,5cm +/-0,2cm
TIPO DE CORTE	em viés

NA - não aplicável

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	PERIODICIDADE	LIMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	Por amostragem	1 x 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 cortado

FOTOGRAFIA:



EXPEDIÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

Nº CAIXAS / PALETE:	72
Nº UNIDADES / PALETE	variável
CAIXAS / CAMADA	9
Nº CAMADAS	8
PESO BRUTO	aprox. 620 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 efectuada em viatura fechada e frigorífica.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (/100 g)

ENERGIA	368 kJ / 88 kcal
LÍPIDOS	2,8 g
DOS QUAIS, SATURADOS	0,5 g
HIDRATOS DE CARBONO,	0g
DOS QUAIS AÇÚCARES	0g
PROTEÍNAS	15,7g
SAL	0,34g

EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA	avulso
MEDIDAS DA UNIDADE	NA
PL UNIDADE	NA
PLE UNIDADE	NA
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Caixa de cartão canelado MI nº 2
MEDIDAS DA CAIXA	385 x 252 x 160 mm
PL CAIXA	NA
PLE CAIXA	7kg
Nº UNIDADES / CAIXA	5,6kg

ROTULAGEM

Caixa

POSTAS DE PEIXE ESPADA ULTRACONGELADO AVULSO

DARNE DE SABRE SURGELÉ (*Aphanopus carbo* / *Lepidopus caudatus*)

PESO LÍQUIDO / POIDS NET.: 7. KG GTIN: 05601736024893

PESO LÍQUIDO ESCORRIDO / POIDS NET EGOUTTÉ.: 5.6KG

CAPTURADO: OCEANO ATLÂNTICO NORDESTE ROCKALL, COM REDES DE ARRASTAR / PÊCHE: OCEAN ATLANTIQUE NORD-EST ROCKALL, CHALUTS
 CONGELADO EM SURGELÉ EN: 21/03/2016 L:160407
 CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DO FIM DE: 03/2018
 CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LA FIN DE:
 UMA VEZ DESCONGELADO NÃO VOLTAR A CONGELAR
 UNE FOIS DÉCONGELÉ NE PAS RECONGELER
 CONSERVAR A -18°C / CONSERVER À -18°C
 CONTÉM PEIXE / CE PRODUIT CONTIENT DU POISSON
 0.800 KG DE PESO LÍQUIDO ESCORRIDO POR KG DE PESO LÍQUIDO
 Déclaration nutritionnelle / Déclaration nutritionnelle valeurs médios por 100g de produto / valeurs moyennes pour 100g de produit: Energia/Energie: 368/88 kcal, Lípidos/Lipides 0.2.8g, dos quais saturados/desquels saturés: 0.5g, Hidratos de carbono/Hydrates de carbone: 0g, dos quais açúcares /desquels sucres: 0g, Proteínas/Protéines: 15.7g, sal/sel: 0.34g.
 ELABORADO POR: MAR IBERICA, SA RUA DAS PEDRAS BRANCAS Nº106, 4690 - 516 S. PEDRO DA TORRE VLN PORTUGAL



COD: 24893

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.
 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.

ELABORADO POR: JOANA LOPES

DATA: 21/03/2016