

CAMARÃO DA TANZÂNIA Cx 2Kg

INGREDIENTES: Camarão (*Penaeus monodon*) 100%.

ZONA DE CAPTURA: Oceano Índico Oeste - FAO 51.

VALIDADE: 18 meses após a data de produção, salvo indicação em contrário na rotulagem do produto.

CALIBRE: Jumbo 6/10 ; T1 (11/20); T2 (21/30); T3 (31/40); T4 (41/50); T5 (61/80) ; T6 (81/100) ; T7 (101/UP).



SEGURANÇA ALIMENTAR

Características Microbiológicas e Limites aceitáveis

Listeria sp.: <200/g

Listeria monocytogenes: Ausente/25g

Enterobacteriaceae: <10⁴/g

E. coli: <10²/g

Vibrio parahaemolyticus: Ausente/25g

Clostridium perfringens: <10²/g

S. aureus: <10²/g

Salmonella: ausente/25g

Mesófilos a 30°C: 10⁶/g

Características Organolépticas e Limites aceitáveis

Aspecto – Desidratação ausente

Cor – Típica característica da espécie

Odor – Normal específico da espécie

Características Químicas e Limites aceitáveis

ABVT < 25mg/100g

Mercúrio < 0,50 mg/kg

Chumbo < 0,50 mg/kg

Cádmio < 0,50 mg/kg

Condições de utilização

Conservar a -18°C

Não congelar após descongelação.

Conservação

No Frigorífico: 1 dia

No congelador: sem estrelas: 3 dias

* 1 semana

** 1 mês

*** |**** vários meses

PREPARAÇÃO: Retirar a quantidade desejada do produto da embalagem e lavar em água corrente sem descongelar. Num recipiente para levar ao lume, colocar o camarão em água fria e sal q.b. e assim que levantar fervera desligar. Retirar os camarões e “travar” o processo de cozedura com água fria ou gelo.

Principais controlos efectuados no âmbito da Segurança Alimentar

Planos de Análise Microbiológica e Físico-Química a águas, superfícies, utensílios, manipuladores e produtos.

Planos de higienização

Planos de combate de praga

Planos de formação do pessoal

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Material da embalagem:

Primária – Saco plástico incolor PEAD

Secundária – Caixa de cartão, com base e tampa

Todas as embalagens cumprem os requisitos para o contacto com os alimentos

Aprovado por DQSA:

Frij.RP.27/1