

TINTUREIRA POSTA E/I

INGREDIENTES: Tintureira (*Prionace glauca*) 100%.

ZONA DE CAPTURA: A tintureira pode ser proveniente de várias zonas de captura, por exemplo: Atlântico Nordeste FAO 27, Atlântico Centro-Oeste FAO 31, Atlântico Centro-Este FAO 34, Atlântico Sudeste FAO 47, etc.

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



SEGURANÇA ALIMENTAR

Características Microbiológicas e Limites aceitáveis

Listeria sp.: <200/g

Listeria monocytogenes: Ausente/25g

Enterobacteriaceae: <10⁴/g

E. coli: <10²/g

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 < 1,0 mg/kg

Chumbo < 0,30 mg/kg

Cádmio < 0,050 mg/kg

Condições de utilização

Conservar a -18°C

Não congelar após descongelação.

Descongelar e preparar como um produto fresco.

O produto deve ser sujeito a cozedura antes de ser consumido.

Conservação

No Frigorífico: 1 dia

No congelador: sem estrelas: 3 dias

* 1 semana

** 1 mês

*** |**** vários meses

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 incolor PEAD

Secundária – Cartão canelado pré-impresso

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

Dimensão: caixa 385x255x225 mm

PALETIZAÇÃO

Caixas/paleta (caixas/fiada X fiadas/paleta)

63 caixas (9 x 7)

Aprovado por DQSA:

Frj.RP.27/1

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNEOS

Regulamento 1169/2011 (anexo II)	Presença no produto	Presença na fábrica de produção	Possibilidade de contaminação cruzada
Cereais com glúten e produtos derivados	Ausente	Ausente	Não
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Ausente	Presente	Probabilidade de contaminação cruzada eliminada por rigorosos processos de limpeza
Ovo e produtos à base de ovos	Ausente	Ausente	Não
Peixe e produtos à base de peixe	Presente	Presente	Não aplicável
Amendoins e produtos à base de amendoins	Ausente	Ausente	Não
Soja e produtos à base de soja	Ausente	Ausente	Não
Leite e produtos à base de leite	Ausente	Ausente	Não
Frutos de casca rija e produtos à base desses frutos	Ausente	Ausente	Não
Aipo e produtos à base de aipo	Ausente	Ausente	Não
Mostarda e produtos à base de mostarda	Ausente	Ausente	Não
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	Ausente	Ausente	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l (SO ₂)	Ausente	Ausente	Não
Tremoço e produtos à base de tremoço	Ausente	Ausente	Não
Moluscos e produtos à base de moluscos	Ausente	Presente	Probabilidade de contaminação cruzada eliminada por rigorosos processos de limpeza