

TAMBORIL DO BRASIL ENVOLTO BLOCO

INGREDIENTES: Tamboril do Brasil (*Lophius gastrophysus*) 100%.

ZONA DE CAPTURA: Atlântico Sudoeste FAO 41.

VALIDADE: 24 meses após a data de congelação, salvo indicação em contrário na rotulagem do produto.



CALIBRE: 200/500g, 500/1000g, 1000/2000 e 2000 +.

CARACTERÍSTICAS: Cauda de tamboril sem pele, descabeçado e eviscerado. O tamboril é envolto 1 a 1 em filme plástico transparente e embalado em caixas de 10kg.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Características Microbiológicas e Limites aceitáveis

Listeria monocytogenes: Ausente/25g

Enterobacteriaceae: $<10^4$ /g

E. coli: $<10^2$ /g

S. aureus: $<10^2$ /g

Salmonella: Ausente/25g

Microorganismos a 30°C: 10^6 /g

Características Organolépticas e Limites aceitáveis

Aspecto – Desidratação ausente

Cor – Típica característica da espécie

Sabor / Odor – Deve ter sabor e odor característico.

Características Químicas e Limites aceitáveis

ABVT < 25 mg/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 – Filme plástico incolor.

Secundária – Cartão canelado branco

Aprovado por DQSA:

Frj.RP.27/1