

	FICHA TÉCNICA		ESP 15.15 R02	
	Especificação		12-01-2016	

Designação do Produto	Red Fish Congelado		
Nome Científico	Zona de Captura		
<i>Sebastes mentella</i> <i>Sebastes marinus</i>	Atlântico Nordeste – Zona FAO Nº 27 Atlântico Noroeste – Zona FAO Nº 21		

Apresentação	Embalagem Primária				Embalagem Secundária (Transporte)
	E. Industrial	E. Comercial	Higienizado	E. Origem	Caixa de Cartão
INTEIRO	X	X	X	X	
POSTA	X	X	X	X	

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
Características Microbiológicas		Características Físico-Químicas	
Parâmetro	Valor Standard	Parâmetro	Valor Standard
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 5 \times 10^2$ UFC/g	Chumbo	$\leq 0,30$ mg Pb / kg
<i>Contagem de Enterobacterias</i>	$<1 \times 10^4$ UFC/g	Mercúrio	$\leq 1,00$ mg Hg / kg
<i>S. aureus coagulase positivo</i>	$<1 \times 10^3$ UFC/g	Cádmio	$\leq 0,05$ mg Cd / kg
<i>Salmonella</i>	Negativo em 25 g		

Aspectos Orgalolépticos	Sabor, Textura e Cor Características do produto.
Utilização Prevista	Público em Geral.
Validade	Variável, conforme o tipo de embalagem (Ver Rotulagem).
Informação ao Consumidor (Rotulagem)	Nome e Morada do Operador da Empresa Responsável pela Informação Conservar a temperaturas igual ou inferior ≤ -18 °C ao longo da cadeia. Não Recongelar. Consumir após tratamento térmico. Designação Comercial e Estado Físico do Produto Nome Científico. Zona Captura. Categoria de arte de pesca. Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias Lote. Peso. Código Barras Números controlo veterinário: (R 0049 02 P) (R 0061 02 P)

Elaborado por:	<i>Cristina Brites</i>	Aprovado por: <i>Fernanda Oliveira</i>
		Assinatura: