

FILETE DE SALMÃO E/I

INGREDIENTES: Salmão (*Oncorhynchus keta*),
água, estabilizador (E-451).

ZONA DE CAPTURA: Pacífico Noroeste FAO 61.

VALIDADE: 24 meses após a data de produção.

CALIBRE: 800g+.

CARACTERÍSTICAS: Filete de salmão com pele,
congelado IQF e IWP.



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 – Carne branca

Odor – Normal específico da espécie

Características Químicas e Limites aceitáveis

Mercúrio < 0,5 mg/kg

Chumbo < 1,5 mg/kg

Cádmio < 1,0 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 DE EMBALAGEM:

Primária – Saco plástico incolor.

Secundária – Cartão canelado.

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

PALETIZAÇÃO

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

84 caixas (6 x 14)

CÓDIGO DE BARRAS

EAN caixa: 95603277280427

Aprovado por DQSA:

Frj.RP.27/1