

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO - MERCADORIAS

DEPARTAMENTO DE CONTROLO DA QUALIDADE



PT
R 0079 01 P
CE

NOME DO PRODUTO descrição	Pescada D (800/1500) S.H. Desc. Evisc. Cong.
DESCRIÇÃO DO PRODUTO adicional	Pescada descabeçada, eviscerada, sem rabo, interfolheada em plástico e fechada em caixas de cartão canelado
LOTE: L - ADDD informação fixa	Lote atribuído pelo Fornecedor
ESPÉCIE / MAR DE CAPTURA inf. técnicas	<i>Merluccius capensis/paradoxus/Atlântico SE/Redes de arrastar</i> <i>Nota: Sujeito a alteração conforme o lote.</i>
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO FINAL observações sobre o produto	Calibre: 800 a 1500g por pescada nº de pescadas por caixa: 6 a 12 Sem adição de água de vidragem Colocação de código de barras sujeito a aprovação comercial EV 06-08-2015
CÓDIGO INTERNO GELPEIXE produto	113544
CÓDIGO EAN13 ean13	2713799VVVVVC
CÓDIGO ITF14 factores de conversão (cx)	95601718137996
CÓDIGO INTRASTAT cód. intrastat	03036611
PERCENTAGEM MÉDIA DE QUEBRA quebra média %	Não Aplicável
UNIDADES POR CAIXA cx=fact. conversão un/tb ou fact.conversão cx ou cx*peso liq.	
PESO DA CAIXA MASTER (kg) kg=fact. conversão cx ou cx=fact. conv. kg ou cx*peso liq.	11.00 kg
PALETIZAÇÃO factores de conversão (pl)	68.18 cx = 750.00 kg
FIADA factores de conversão (fia)	4.55 cx = 50.00 kg
DIMENSÕES CAIXA MASTER cx	5.80 x 3.90 x 1.00
DIMENSÕES EMBALAGEM un	Não Aplicável
Comp x Larg x Alt (dm) factores de conversão	
VOLUME CAIXA MASTER (dm3) cx dm3	22.620
VALIDADE (meses) n° meses	24.00
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS informação fixa	Pesquisa de Salmonella: Negativo em 25 g Contagem de Bactérias Coliformes: Máx. 10 ⁵ (contagem) Contagem de E. Coli: Máx. 10 ¹ (contagem) Contagem de Microrganismos a 30°C: Máx 10 ⁷ (contagem) Contagem de Staphylococcus Coagulase Positiva: <10 ³ (contagem)
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS factores de conversão (ABVT, Cadmi, Chumb, Mercu). Caso os valores sejam diferentes dos valores normais, deverão ser inseridos no respectivo Factor.	A . B . V . T.: <=35 mg de azoto/100 g nos Merlúcídeos e Gradídeos Mercúrio: 0,5 mg / kg de peso do peixe em fresco Cadmio: 0,05 mg / kg de peso do peixe em fresco Chumbo: 0,3 mg / kg de peso do peixe em fresco
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS informação fixa	Cor: própria da espécie Textura: própria da espécie Sabor: próprio da espécie Aroma: próprio da espécie Parasitas visíveis: Negativo
TEMPERATURA DO PRODUTO informação fixa	TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM INFERIOR A - 18°C TEMPERATURA DE TRANSPORTE INFERIOR A - 15°C

CONSERVAÇÃO
| informação fixa

CONSERVAÇÃO STORAGE CONSERVATION KONSERVIERUNG				
No frigorífico In refrigerator Au réfrigérateur Im Kühlschrank	1 dia	1 day	1 journée	1 Tag
No congelador In freezer Au congélateur Im Tiefkühlfach				
Sem estrelas No stars Sans étoiles Ohne Sterne	3 dias	3 days	3 jours	3 Tage
*	1 semana	1 week	1 semaine	1 Woche
**	1 mês	1 month	1 mois	1 Monat
*** ****	Até à data de validade indicada na embalagem Up to expiry date indicated on the packaging Jusqu'à la date de validité indiquée sur l'emballage Bis zum Haltbarkeitsdatum, das auf der Verpackung angegeben wird			
No estabelecimento conservar a -18°C (negativos) Store at -18°C (negative) in the shop Dans l'établissement conserver à -18°C (negatifs) Im Geschäft bei -18°C (unter Null) lagern				