

LULA LIMPA EM SACO

INGREDIENTES: Lula (*Loligo duvauceli*) e aditivos alimentares conforme indicados na rotulagem do produto.

ZONA DE CAPTURA: Oceano Índico Oeste FAO 51.

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

CALIBRE: U/10; 10/20; 20/40.

CARACTERÍSTICAS: Lula limpa inteira, congelada individualmente.



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

Mercurio < 0,50 mg/kg

Chumbo < 1,0 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 da embalagem:

Primária – Saco incolor

Secundária – Cartão canelado

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

PALETIZAÇÃO

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

55 caixas (5 x 11)

Aprovado por DQSA:

Frj.RP.27/1