

1 - MATÉRIA PRIMA

CÓDIGO	DEN. COMERCIAL	DEN. CIENTIFICA	ZONA PESCA
	Quella	Prionace glauca	Atlântico nordeste

1.1 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	Negro
COLOR INTERIOR	crema
TEXTURA	sui generis
SABOR	sui generis
ODOR	sui generis
PRESENTACIÓN	Sólido
FORMA	sui generis
TEMPERATURA	"-15°C" a "-18°C"
GLASEO	NA
CALIBRE	> 20 KG

La zona de pesca influencia la textura del producto.

1.2 - CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / MICROBIOLÓGICAS

MICROBIOLÓGICA	PERIODICIDAD	LÍMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	10/10 entregas	1×10^6 cfu/g
COLIFORMES TOTALES	10/10 entregas	500 cfu/g
E.COLI	10/10 entregas	10 cfu/g
S.AUREUS	20/20 entregas	10 cfu/g
SALMONELLA	20/20 entregas	Ausencia
VIBRIO P.	20/20 entregas	Ausencia
LISTERIA M.	10/10 entregas	Ausencia
QUÍMICA		
CHUMBO	20/20 entregas	0.3 mg/Kg
CÁDMIO	20/20 entregas	0.05 mg/Kg
MERCÚRIO	20/20 entregas	0.5 mg/Kg
NBVT	20/20 entregas	20 a 30 mgN/100g
HISTAMINA	20/20 entregas	200 mg/Kg

1.3 - ENVASE

ENVASE PRIMARIO	granel
ENVASE SECUNDARIO	jaula
PN CAJA	NA
PNE CAJA	NA

1.4 - ROTULACIÓN

Rodaja de Quella
Prionace glauca
Atlântico nordeste
Lote
PN caja
Símbolo Alimentar
Calibre

Mantener a -18°C
Consumir Preferentemente antes del fin del (mes/año)
Nombre e dirección del embalador/vendedor/productor
Una vez descongelado, no volver a congelar
Producto Congelado
Registro Sanitário del Productor
Código de Barras

1.5 - ALMACENAMIENTO

LOCAL - camara de MP
 TEMPERATURA: -18°C

2 - PRODUCTO FINAL

CÓDIGO PRODUCTO	CÓDIGOS BARRAS INT/EXT	INGREDIENTES
31020	EXT - 05601736031020	Quella

2.1 - CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	negro
COLOR INTERIOR	crema
TEXTURA	sui generis
SABOR	sui generis
ODOR	sui generis
PRESENTACIÓN	Sólido
FORMA	sui generis
TEMPERATURA	"-18°C"
GLASEO	30-35%
CALIBRE	NA
ESPESSURA	2 cm +/- 0,1
TIPO DE CORTE	Recto

2.2 - PROCESSO DE TRANSFORMACIÓN

PO 2 - Operação de Cortar
 PO 3 - Operação de Vidrar
 PO 9 - Operação de embalar individualmente e etiquetar
 PO 14 - Operação de Fechar caixas

2.3 - CARACTERISTICAS QUÍMICAS / MICROBIOLÓGICAS

MICROBIOLÓGICA	PERIODICIDAD	LIMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	De acordo	1×10^6 cfu/g
COLIFORMES TOTALES	com el	500 cfu/g
E.COLI	plan de recolhida	10 cfu/g
S.AUREUS	de muestras	10 cfu/g
SALMONELLA	de producto	Ausência
VIBRIO P.	terminado	Ausência
LISTERIA M.		Ausência

2.4 - ENVASE

ENVASE PRIMARIO	bolsa plástica
MEDIDAS DE LA UNIDAD	variable
PN UNIDAD	variable
PNE UNIDAD	variable
ENVASE SECUNDARIO	Caja ELITE
MEDIDAS DE LA CAJA	39 X 25,2 X 12,8 cm
PN CAJA	6 kg
PNE CAJA	4,2 KG

2.6 - ROTULACIÓN

VERDESCA TRANCE S/P, C/E CONGELATE
(*Prionace glauca*)

Peso netto: **6 Kg**
Peso al netto della glassatura: **4.2 Kg**

Consumarsi preferibilmente entro la fine de: **08/2015**

Lotto produzione: **131324**
Origine : Spagna

CONSERVAZIONE DOMESTICA :
Nell congelatore:
****(-18°C) Vedere data consigliata sulla confezione
**(-12°C) 1 mese
*(-6°C) 1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni
Nel frigorifero 1 giorno

PREPARATO DA:
PT
R 0139 01 P
CE

PRODOTTO DA:
MAR IBÉRICA, S.A.
RUA DO MONTE, 4930 - 509
S. PEDRO DA TORRE VLN
PORTUGAL

Pescato nella zona:Atlantico Nord Orientale Fao 27
Metodo di produzione:Pesca estrattiva

Il prodotto va conservato ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.
Una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dello scongelamento previa cottura.



01 3560 73503102K 15 150P00K 3102 0000600K 10 131324

2.7 - EXPEDICIÓN, ALMACENAMIENTO E DISTRIBUCIÓN

TIPO DE PALET	PALET MADEIRA
MEDIDAS DEL PALET	117 x 94 x 11 cm
Nº CAJAS / PALET:	108
Nº UNIDADES / PALET	variable
CAJAS / CAMADA	9
Nº CAMADAS	12
PESO BRUTO	aprox. 700 Kg
TEMPERATURA ALM.	"-18°C"
LOCAL ALM.:	Câmara 3
TEMPERATURA TRANSPORTE:	"-15°C" a "-18°C"

2.8 - DURABILIDAD DEL PRODUCTO

24 MESES DESPUÉS DE LA DATA DE CONGELACIÓN

2.9 - INSTRUCCIONES DE UTILIZACION E USO PRETENDIDO

Después de la descongelación, el producto está listo a ser cocinado como producto fresco.
Este producto es vendido a cadena de distribución, almacenistas, pequeño comercio, restauración, escuelas y consumidor final.
Puede ser consumido por toda la población.

ELABORADO POR: SARA SOUSA
DATA:29/8/2013

