

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR</b>
	<b>Secção 0 - FICHAS DE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO ACABADO</b>
	<b>ESPECIALIDADES GOURMET</b>
<b>Santa Catarina - Filete de Atum com Batata Doce</b>	

**DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:**

Filete de Atum com Batata Doce - 120 g  
Embalagem em papel de embrulho Santa Catarina Gourmet  
Cinta referente à variedade



**INGREDIENTES:**

Atum em filete (Bonito *Katsuwonus pelamis*, Patudo *Thunnus obesus* ou Albacora *Thunnus albacares*), azeite de oliveira, Batata Doce e Sal.  
Azeite (com adição de 2% de azeite extra virgem) para conserva, com cor e características conformes com o Reg. CEE 2568/91 e posteriores alterações.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

**ASPECTO:** Atum bem limpo, sem pele, sem vísceras, sem sangacho, nem espinhas; sem oxidação; bem enlatado e sem corpos estranhos.

**ODOR E SABOR:** Normais - característicos da espécie, do molho de cobertura e dos ingredientes.

**TEXTURA E COR:** Textura normal; cor clara ou rosada.

**APRESENTAÇÃO:** Dois filetes de atum por lata preferencialmente rectangulares intercalados com 2 rectângulos de batata doce dimensionados ao tamanho do filete de atum; ambos os produtos colocados na perpendicular em relação ao eixo maior da lata.

**FORMA DE ENLATAMENTO:** Manual.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

<u>ANÁLISES</u>	<u>VALOR NORMAL E TOLERÂNCIA</u>
Histamina	< 100 ppm
Mercúrio	< 1 ppm
Chumbo	< 0.20 ppm
Cadmio	< 0.05 ppm
pH	5 - 7
Sal (expresso em NaCl)	1 - 2 %

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS POR 100g DE PRODUTO:**

<u>VALOR ENERGÉTICO</u>	177 Kcal/740Kj
<u>PROTEÍNAS</u>	30.9 g
<u>HIDRATOS DE CARBONO</u>	0 g
<u>LÍPIDOS (DOS QUAIS SATURADOS)</u>	5.9g (0.4g)

Ref. Sec. 0 Cap.I	Pág. 1 de 3	Emissão: 30 Maio 2011	Mod. SC.GSA.11
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Ausência de microrganismos mesófilos (aeróbios e anaeróbios) e termófilos (aeróbios e anaeróbios).

**CARACTERÍSTICAS DAS ETIQUETAS E EMBALAGENS:**

PESO LÍQUIDO 120 g  
PESO ESCORRIDO 78 g

Nota :

É realizado controlo metrológico de acordo com a Portaria 1198/91 de 18 Dezembro, sendo retiradas 20 amostras em cada hora de produção, para determinação do peso total e peso escorrido.

VALIDADE 5 anos após a data de fabricação

Nota : A data de validade (dia/mês/ano) assim como o lote de fabricação são marcados na lateral da embalagem, utilizando o sistema de inkjet.

NORMA GERAL DE ETIQUETAGEM: Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro de 1999  
NORMA COMUNITÁRIA PARA FABRICO: Directiva 92/1536/CEE de 9 de Junho de 1992

DIMENSÕES 104 x 59.8 x 27.65 mm  
CAPACIDADE 125 ml  
COMPOSIÇÃO Folha de alumínio + verniz  
PESO 15 g  
TIPO DE EMBALAGEM Abertura fácil  
UNIDADES POR CAIXA 24 Unidades

**CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA DE QUALIDADE:**

CONTROLE DE FRESCURA Diário  
CONTROLE DE PESOS Horário  
CONTROLE DE CRAVAÇÃO Horário  
CONTROLO DE ESTERILIZAÇÃO por cada grupo de esterilização  
CONTROLE ORGANOLÉPTICO Diário  
PH por lote  
SAL por lote  
Contaminantes ( Pb, Cd, Mercúrio, Histamina) por lote  
CONTROLE DE ESTABILIDADE  
7 DIAS A 37°C Diário  
Procedimento do controlo da Qualidade da Santa Catarina - Indústria Conserveira, Lda.

Ref. Sec. 0 Cap.I	Pág. 2 de 3	Emissão: 30 Maio 2011	Mod. SC.GSA.11
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	

**MARCA DE SALUBRIDADE :**



**CONSERVAÇÃO:**

Temperatura ambiente, não expor a calor excessivo e ao sol, consumir no dia de abertura.

**CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:**

O produto é transportado em euro-paletes. No caso de exportação, o produto é devidamente colocado no contentor de acordo com as regras de estivagem estabelecidas.

**CONSUMIDOR ALVO:**

População em geral; não aconselhável a crianças com menos de 2 anos de idade.

**CLASSIFICAÇÃO DE PERIGOS:**

B e F.

**CATEGORIA DE RISCO:**

II.

**CERTIFICADO & SIMBOLO PONTO VERDE : SIM**

**IDENTIFICAÇÃO DE EMBALADOR : EMB/ 008856**

Ref. Sec. 0 Cap.I	Pág. 3 de 3	Emissão: 30 Maio 2011	
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	Mod. SC.GSA.11