

	SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR
	Secção 0 - FICHAS DE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO ACABADO
	ESPECIALIDADES GOURMET Santa Catarina - Filete de Atum com Molho Cru



DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:

Filete de Atum com Molho Cru - 120 gramas
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, Cebola, Alho, Pimento, Salsa, Colorau, Massa de Malagueta, Vinagre 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: 4 filetes por lata preferencialmente rectangulares dispostos na perpendicular à aresta maior da lata.

FORMA DE ENLATAMENTO: Manual.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ANÁLISES

Histamina
Mercúrio
Chumbo
Cadmio

VALOR NORMAL E TOLERÂNCIA

< 100 ppm
< 1 ppm
< 0,20 ppm
< 0,05 ppm

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	

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)

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	

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	

7 DIAS A 37°C

Diário

Procedimento do controlo da Qualidade da Santa Catarina - Indústria Conserveira, Lda.

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