

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

DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:

Filete de Atum com Tomilho - 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, Tomilho 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

<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	
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	Mod. SC.GSA.11

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