

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR</b>
	<b>Secção 0 - FICHAS DE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO ACABADO</b>
	<b>ESPECIALIDADES GOURMET - PASTAS DE ATUM</b> <b>Santa Catarina - Paté de Atum</b>



**DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:**

Paté de Atum (Pasta de Atum) - 120 g  
 Embalagem : Frasco de Vidro  
 Cintas e Rótulos de acordo com a gama/Ref<sup>a</sup>



**INGREDIENTES:**

Atum (Bonito *Katsuwonus pelamis*, Patudo *Thunnus obesus* ou Albacora *Thunnus albacares*), Leite Gordo, Água, Azeite de oliveira (com adição de 2% de azeite extra virgem), Cebola, Pimento Vermelho, Flocos de Batata, Massa Malagueta, Vinagre, Salsa, Alho e Colorau.

Ingredientes	%
Atum	39,86%
Leite gordo	19,40%
Água	10,63%
Azeite	9,70%
Cebola	6,14%
Pimento	4,09%
Flocos Batata	3,85%
Massa Malagueta	2,52%
Vinagre	2,02%
Salsa	1,01%
Alho	0,50%
Colorau	0,27%

**ALERGÉNEOS:** Atum e Leite

Ref. Gourmet Paté de Atum	Pág. 1 de 4	Emissão: 1 Abril 2013	Mod. SC.GSA.11
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	

### **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 Atum e dos ingredientes incorporados.

**TEXTURA E COR:** Textura normal; cor clara ou rosada podendo ser encontrados pedacinhos de atum, cebola, pimento, etc, uma vez que não são utilizados qualquer tipo de emulsionantes, melhorantes ou auxiliares tecnológicos.

**APRESENTAÇÃO:** Frasco de Vidro de 120 gramas

**FORMA DE EMBALAMENTO:** Manual, contudo a tampa é fechado e apertada mecanicamente de modo a garantir o vácuo.

### **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 (cloreto de sódio)	1 - 2 %

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

**Delaração Nutricional obrigatória de acordo com o Regulamento EU nº1169/2011 do Parlamento Europeu de 25 Outubro de 2011:**

Valor Energético	215 Kcal / 896 KJ
Lípidos	16.1 g
Dos quais Ácidos Gordos Saturados	3.8 g
Hidratos de Carbono	4.0 g
Dos quais Açúcares	0.9 g
Proteínas	1.3 g
Sal	1.1 g

### **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	não aplicável

#### 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.

Ref. Gourmet Paté de Atum	Pág. 2 de 4	Emissão: 1 Abril 2013	
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	Mod. SC.GSA.11

**VALIDADE**

3 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 ROTULAGEM:**

**Regulamento EU nº1169/2011 do Parlamento Europeu de 25 Outubro de 2011:**

TIPO DE EMBALAGEM	Frasco de Vidro 120g
UNIDADES POR CAIXA	9 Unidades

**CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA DE QUALIDADE:**

CONTROLE DE FRESCURA	Diário
CONTROLE DE PESOS	Horário
CONTROLE DE FECHO dos FRASCOS	BI- 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 de peixe
CONTROLE DE ESTABILIDADE	
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, colocar em local fresco e seco, consumir no dia de abertura ou manter fechado em frigorífico após a abertura do frasco, no prazo máximo de 24 horas.

**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 ou intolerantes ou alérgicos a qualquer dos alergéneos mencionados.

**CLASSIFICAÇÃO DE PERIGOS:**

B e F.

**CATEGORIA DE RISCO:**

II.

Ref. Gourmet Paté de Atum	Pág. 3 de 4	Emissão: 1 Abril 2013	
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	Mod. SC.GSA.11

CERTIFICADO & SIMBOLO PONTO VERDE : SIM

IDENTIFICAÇÃO DE EMBALADOR : EMB/ 008856

Ref. Gourmet Paté de Atum	Pág. 4 de 4	Emissão: 1 Abril 2013	
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	Mod. SC.GSA.11