



SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Secção 0 - FICHAS DE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO ACABADO

ESPECIALIDADES GOURMET - PASTAS DE ATUM

Santa Catarina - Paté de Atum com Oregãos



DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:

Paté de Atum (Pasta de Atum) - 120 g

Embalagem : Frasco de Vidro

Cintas e Rótulos de acordo com a gama/Ref^a



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 e Oregãos.

Ingredientes	%
Atum	39,76%
Leite gordo	19,35%
Água	10,60%
Azeite	9,67%
Cebola	6,12%
Pimento	4,08%
Flocos Batata	3,84%
Massa Malagueta	2,52%
Vinagre	2,01%
Salsa	1,01%
Alho	0,50%
Colorau	0,27%
Oregãos	0,27%

ALERGÉNEOS: Atum e Leite

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

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 a qualquer um dos alergéneos presentes.

CLASSIFICAÇÃO DE PERIGOS:

B e F.

CATEGORIA DE RISCO:

II.

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

CERTIFICADO & SIMBOLO PONTO VERDE : SIM

IDENTIFICAÇÃO DE EMBALADOR : EMB/ 008856

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