

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

DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:

Posta de Atum com Piripiri - 200 g
 Cartonete em papel - Santa Catarina Gourmet



INGREDIENTES:

Atum em Posta (Bonito *Katsuwonus pelamis*, Patudo *Thunnus obesus* ou Albacora *Thunnus albacares*), Azeite de oliveira, Piripiri 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.

FORMA DE ENLATAMENTO: Posta de Atum é automática mas com introdução de piripiri manualmente.

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: 10 Janeiro 2012	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 200 g
PESO ESCORRIDO 130 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

CAPACIDADE 200 ml
COMPOSIÇÃO Folha de alumínio + verniz
PESO Lata Vazia 20 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.

MARCA DE SALUBRIDADE :

Ref. Sec. 0 Cap.I	Pág. 2 de 3	Emissão: 10 Janeiro 2012	Mod. SC.GSA.11
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	

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: 10 Janeiro 2012	Mod. SC.GSA.11
Elaboração: Maria João Brissos		Aprovação: Dir. Qualidade & Fabril	