IDENTIFICAÇÃO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nome | **PESCADA ARGENTINA, HGT** |  |
| Nome Científico | *Merluccius hubbsi* |  |
| Zona Captura e Arte de Pesca | Atlântico Sudoeste- FAO 41, Redes de Arrastar  (ou outras conforme rotulagem) |  |
| Validade | De acordo com rotulagem da matéria-prima (24 a 36 meses após data de primeira congelação) |  |
|  |  |  |

SEGURANÇA ALIMENTAR

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Características relevantes do processo | Parâmetros microbiológicos\* do produto acabado | | | Condições de utilização |
| Pescado inteiro congelado em barra (eviscerado e descabeçado, congelado a bordo), protegido por filme plástico (embalagem primária) e caixa de cartão (embalagem secundária). | Listeria  Contagem de Enterobactérias | | <1E02 UFC/g  <1E03 UFC/g | Além das vantagens de segurança alimentar, realçará as propriedades gustativas se:  - Descongelar em refrigeração;  - Cozinhar até atingir 75ºC; |
| OGMS e Alergénios | | Principais controlos periódicos efectuados no âmbito do sistema HACCP:  Organolético, temperatura e acondicionamento à receção;  Temperaturas de câmaras e sala de fabrico (informático);  Microbiológicos à limpeza (zaragatoas e testes rápidos);  Microbiológicos à matéria-prima e produto acabado;  Metais pesados– Reg CE n.º 1881/2006 e alterações;  Vidragem (Ver abaixo)  Defeitos qualidade (desidratação, cor, etc) (Tolerância de 5%) | | |
| OGMS: Não incorporado material OGM Alergénios: Peixe. Pode conter moluscos e crustáceos | |
| Características Físicas, Químicas e Organolépticas | |
| Cor, textura e odor característicos da espécie no estado fresco.  Informação nutricional\*\* 100g : Energia (kJ/kcal): 351/83; Lípidos (g): 1.4 dos quais: ácidos gordos saturados(g): 0,2; Hidratos de Carbono (g): 0.0 dos quais: açúcares (g): 0.0 ; Proteínas (g): 17.6 ; Sal (g):0,2g | |

\* Fonte: ICMSF - Comissão Internacional para as especificações microbiológicas dos alimentos

\*\* Fonte: Tabela Composição alimentos Portugueses. Pescada crua (valor médio). Consulta em http://portfir.insa.pt/#

ROTULAGEM E PALETIZAÇÃO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conteúdos:  Número controlo veterinário  Nome e morada da empresa  Nome produto  Nome científico  Ingredientes  Método e Zona/Sub-zona de captura  Arte de pesca  Data de congelação  Data de fabrico  Data de validade  Lote  Peso escorrido  Água de Vidragem (%)/Peso liquido escorrido  Temperatura de armazenagem  Recomendações de utilização | Teor de vidragem:  Peso escorrido: | Sem vidragem. Pode existir alguma água com origem na congelação do peixe (0-2%) |
| Nº de caixas por fiada  Nº de fiada (max.) | Variável de acordo com o calibre e apresentação (informação acordada comercialmente) |
| Caixa:  Largura  Profundidade  Altura | Variável de acordo com o calibre e apresentação (informação acordada comercialmente) |
| Temperatura de transporte e armazenamento (ºC) | ≤ -18  (Tolerância em transporte de  -15 ºC) |
| Altura máxima da palete (metros)  Peso da palete (max. aprox.) | Em função do calibre e da apresentação acordados |