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). | ListeriaContagem 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 OGMAlergénios: 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 veterinárioNome e morada da empresaNome produtoNome científicoIngredientesMétodo e Zona/Sub-zona de capturaArte de pescaData de congelaçãoData de fabricoData de validadeLotePeso escorridoÁgua de Vidragem (%)/Peso liquido escorridoTemperatura de armazenagemRecomendações 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 fiadaNº de fiada (max.) | Variável de acordo com o calibre e apresentação (informação acordada comercialmente) |
| Caixa:LarguraProfundidade 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 |