



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO

1. NOME DO PRODUTO

Almofadinhas de Atum



2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Capa exterior revestida uniformemente com pão ralado, e interior com recheio de atum. Possui a forma de uma almofada.

3. ESPECIFICAÇÕES FÍSICAS

Peso	<i>Almofadinha média: 48g</i>
Dimensões	<i>Almofadinha média: 76 x 62 x 22mm (Aprox.)</i>

4. INGREDIENTES/ALERGÊNEOS

Farinha de trigo, água, atum (*Thunnus thynnus* 25 %), pão ralado, gordura vegetal, ovo pasteurizado, cebola, sal e condimentos. Pode conter vestígios de: Soja e derivados, trigo e derivados, glúten, levedura/extracto de levedura e SO₂.

5. ACONDICIONAMENTO/APRESENTAÇÃO

Almofadinhas de Atum (corrente)

Descrição	Embalagem comercial (EC)	Embalagem industrial (EI)	Embalagem transporte	
<i>Material</i>	Tabuleiro em poliestireno (PS) branco (6) Envolvido por filme laminado em polipropileno (PP) de 40 µm com impressão (5)	Saco plástico em polietileno (PE) alta densidade	Caixa de cartão cancelado com folha de Kraft no interior e folha de papel branco com impressão a três cores no exterior.	
<i>Dimensões</i>	130 x 220 x 22mm	600 x 420 x 0,04mm	360 x 230 x 148mm	360 x 230 x 148mm
<i>Nº de unidades por embalagem</i>	10 Unidades	80 Unidades (aprox.)	7 EC: 70 unidades	1 EI: 80 unidades
<i>Peso líquido</i>	10 unid. x 48g = 480g	80 unid. x 48g = 3,84kg	7 EC x 480g = 3,36kg	1 EI x 4kg = 4kg
<i>Peso bruto</i>	515g	4,02kg	3,8kg	4,3kg
<i>Rotulagem</i>	Impressão directa no filme e marcação com fita de carbono de lote; data de fabrico; data limite consumo.	Etiqueta autocolante colocada na embalagem.	Etiqueta autocolante e marcação manuscrita.	
<i>Selagem</i>	Termosoldagem	Termosoldagem	Fita transparente autoadesiva	

6. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100g DE PRODUTO

Valor Energético (kJ/kcal)	216kcal (908kJ)
Proteínas (g)	9g
Hidratos de Carbono (g)	27g
Lípidos (g)	8g

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Almofadinhas de Atum	Cor	Cheiro	Sabor	Textura
-----------------------------	------------	---------------	--------------	----------------



Cru (ultracongelado)		----	----	Dureza: Sólido	
Confeccionado	<u>Capa exterior</u>		Característico	<i>Sui generis</i>	Fragilidade da capa: média
	<u>Interior</u>	Castanho – cor típica do atum	Característico	<i>Sabor predominante a atum e especiarias Sui generis</i>	Dureza: estaladiço (capa exterior), mole (interior), Elasticidade: alguma, Fragilidade: médio, Mastigação: nível baixo, Humidade: alguma humidade e Viscosidade: médio (interior)

8. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Parâmetro	Limites Aceitação	
pH	6,0-6,5	
aW	0,95-0,97	
Determinação	Por 100g de produto	Freq. Controlo
<i>Proteína bruta</i>	≥ 9g	Anual Laboratório Externo
<i>Gordura total</i>	≤ 8g	
<i>Humidade</i>	≤ 54g	
<i>Hidratos de carbono</i>	≤ 27g	
<i>Cinzas</i>	≈ 2g	
<i>Cloretos</i>	≈ 1,5g	
<i>Valor energético</i>	216kcal	

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos	Métodos	Limites Aceitação	Freq. Controlo
Contagem de aeróbios mesófilos a 30 °C ●●	Biomérieux – Em conformidade com as normas NF EN ISO 4833 e NF V 08-051 (Lab. Interno) NFV-08-051:1999 (Lab. Externo)	≤ 5,0 x 10 ⁶ ufc/g	A todos os lotes Laboratório interno e externo
Contagem de bactérias coliformes ●	Biomérieux – Método validado pela AFNOR baseado na norma NF ISO – 16649-2 (Lab. Interno) NP 3788:1990 (Lab. Externo)	≤ 1,0 x 10 ⁴ ufc/g	
Contagem de <i>Escherichia coli</i> ●●	Biomérieux – Método validado pela AFNOR baseado na norma NF ISO – 16649-2 (Lab. Interno) ISO 16649-2:2001 (Lab. Externo)	≤ 5,0 x 10 ³ ufc/g	
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positiva ●	Biomérieux – Método baseado nas normas NF EN ISO 6888 e NF V 08-057-2 (Lab. Interno) NF V08-057-2:2004 (Lab. Externo)	≤ 5,0 x 10 ² ufc/g	
Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 25g* Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 10g (para preparados de carne) ●●	Rapid Salmonella – BIO-RAD (Lab. Interno) Rapid Salmonella BRD07/11-12/05 (ISO 6579):2002 (Lab. Externo)	Negativo em 25g Negativo em 10g	Mensal ●● Laboratório interno e externo
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	Rapid L mono – BIO-RAD (Lab. Interno)		



Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> ●●	Compass Listeria Aga rBKR23/05-12/07 (ISO 11290-2/A1:2005) (Lab. Externo)	$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g	
--	--	------------------------------	--

Os ensaios realizados em laboratório externo - Controlvet estão acreditados pela entidade IPAC. ● Estes ensaios são efectuados a todos os produtos, no mínimo uma vez por mês. ● Estes ensaios são efectuados a todos os preparados de carne (Hambúrgueres e Almôndegas). **Nota:** Caso se verifique uma variação significativa ou um resultado positivo, as análises serão repetidas e poderá alterar-se a frequência até obter-se a respectiva normalização.

10. CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO (Temperaturas)

Conservar a -18 °C

11. ROTULAGEM

Denominação de Venda: 10 ALMOFADINHAS DE ATUM Ultracongelados

Código Produto	EAN 13	Peso	Unidade
		480g	Cuvete (10 unidades)

Estado Produto: Ultracongelado (-18 °C)

Instruções de Conservação: Não volte a congelar, após descongelação

Indicação da Data de Durabilidade Mínima: 12 Meses após a data de produção

Codificação do Lote: Lote/Data de fabrico (ex. AXX/190705)

AXX

A – Código do produto

XX – Código numérico atribuído a cada lote produzido

Quantidade Líquida ou Capacidade Nominal: 480g aprox.

Marca de Salubridade / Registo Sanitário: PT – R – PC – 24

Ingredientes / Matérias-primas: Farinha de trigo, água, atum (*Thunnus thynnus* 25 %), pão ralado, gordura vegetal, ovo pasteurizado, cebola, sal e condimentos.

Aditivos e OGM's – Isento de qualquer tipo de ingrediente geneticamente modificado e aditivos.

Modo de Preparação / Utilização: Sem deixar descongelar, fritar em óleo bem quente (160 °C) cerca de 3 a 4 minutos, virando-os para alourarem uniformemente. Fritar poucas unidades de cada vez.

Símbolo de Uso Alimentar – Possui o símbolo de uso alimentar

Símbolo do Controlo Laboratorial – Ausência

Símbolo do Ecoponto ou outro – Possui o símbolo do Ecoponto

Símbolo Sociedade Ponto Verde – Possui o símbolo de ponto verde

Outros símbolos relevantes – Possui o símbolo do tipo de embalagem (cartão canelado)

12. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Regulamentos Europeus: Regulamentos (CE) n.º. 178/2002; n.º. 852/2004; n.º. 853/2004; n.º. 854/2004 e n.º. 2073/2005; WHO/FAO – *Codex alimentarius*. **Legislação nacional:** Decreto-lei n.º. 113/2006, Decreto-lei n.º. 425/99, Decreto-lei n.º. 342/98; Decreto-lei n.º. 556/99; Decreto-lei n.º. 375/98; Decreto-lei n.º. 560/99; Decreto-lei n.º. 126/2005. **Norma Portuguesa** – 1724 (1988) – Pescado. Requisitos higio-sanitários de estabelecimentos de preparação de pescado fresco e congelado.

Caldas da Rainha, 21 de Janeiro de 2009

FRIGOSTO - Indústria de Transformação
e Preparação de Produtos Congelados, Lda
Contribuinte N.º PT 501 756 442
Zona Industrial - Alto do Nobre
Tel: 262 870 090 - Fax: 262 870 098
Apartado 32 - 2504 - 909 CALDAS DA RAINHA

Tiago Ribeiro – Engenheiro Alimentar
Cédula Profissional n.º 53531

Frigosto, Lda. – Zona Industrial – Alto do Nobre – Apartado 32 – 2504 – 909

Caldas da Rainha – Portugal – Tel. 262 870 090 – Fax: 262 870 098

E-mail: qualidade@frigosto.com **Sítio:** www.frigosto.com

DOC – FT10



FRIGOSTO - Indústria de Transformação e Preparação de Produtos Congelados, Lda

Responsável pelo Departamento de Gestão da Qualidade

Frigosto, Lda. – Zona Industrial – Alto do Nobre – Apartado 32 – 2504 – 909

Caldas da Rainha – Portugal – Tel. 262 870 090 – Fax: 262 870 098

E-mail: qualidade@frigosto.com Sítio: www.frigosto.com

DOC – FT10