



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO

1. NOME DO PRODUTO

Bacalhau à Brás



2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Camada inferior: mistura homogénea dos vários ingredientes

Camada superior: mistura coberta de batata frita e azeitonas

3. ESPECIFICAÇÕES FÍSICAS

Doses individuais de 250g

4. INGREDIENTES/ALERGÉNEOS

Batata, bacalhau (*Gadus morhua* 23 %), água, cebola, azeitonas, óleo de colza e de palma e condimentos. Pode conter espinhas. Pode conter vestígios de trigo e derivados, glúten e sulfitos.


5. ACONDICIONAMENTO/APRESENTAÇÃO

Descrição	Embalagem comercial	Embalagem transporte
Material	Cuvete transparente em polipropileno, envolvido por filme laminado (PP/PP 40 µm), acondicionado em caixa de cartão (192 x 140 x 37) mm com impressão.	Caixa de cartão canelado com folha de Kraft no interior e folha de papel branco com impressão a três cores no exterior
Dimensões	190 x 137 x 34 mm	360 x 230 x 148 mm
Nº de doses por embalagem	1 dose	10 doses
Rotulagem	Impressão directa na cartolina e marcação por sistema de carimbo de; lote, data de fabrico; data de validade.	Marcação manuscrita
Selagem	Termo-soldagem	Fita transparente auto-adesiva
Peso líquido	250 g	10 x 250g = 2,5 Kg
Peso bruto	290 g	3,1 Kg

6. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100g DE PRODUTO

Valor Energético	1 Dose de Bacalhau à Brás	Freq. Controlo e laboratório
Proteínas	272kcal (1131kJ)	Anual Laboratório Externo
Hidratos de Carbono	7g	
Dos quais açúcares	16g	
Lípidos	1g	
Dos quais ácidos gordos saturados	20g	
Fibras alimentares	4,8g	
Sódio	1,9g	

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetro	Bacalhau à Brás depois de confeccionado
<i>Cor</i>	
<i>Textura</i>	Macio



Cheiro	Característico		
Sabor	Característico		
8. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
Parâmetro	Limites Aceitação		
pH	6,0-6,5		
aW	0,95-0,97		
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)	$\leq 5,0 \times 10^6$ 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)	$\leq 1,0 \times 10^4$ 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)	$\leq 5,0 \times 10^3$ 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)	$\leq 5,0 \times 10^2$ ufc/g	
Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 25g*	Rapid Salmonella – BIO-RAD (Lab. Interno) Rapid Salmonella BRD07/11-12/05 (ISO 6579):2002 (Lab. Externo)	Negativo em 25g	Mensal ●● Laboratório interno e externo
Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 10g (para preparados de carne) ●●		Negativo em 10g	
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> ●●	Rapid L mono – BIO-RAD (Lab. Interno) 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: Bacalhau à Brás Ultracongelado			
Código Produto	EAN 13	Peso	Unidade
		250g	1 Cuvete
Estado Produto: Ultracongelado			



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. B27/19.07.05)
Quantidade Líquida ou Capacidade Nominal: 250g aprox.
Marca de Salubridade / Registo Sanitário: PT – R – PC – 24
Ingredientes / Matérias-primas: Batata, bacalhau, água, cebola, azeitonas, óleo de colza e de palma e condimentos.
Aditivos e OGM's – Isento de qualquer tipo de ingrediente geneticamente modificado e aditivos.
Modo de Preparação / Utilização: Deixar o produto descongelar aproximadamente 15 minutos. Colocá-lo numa frigideira em lume brando e juntar dois ovos batidos. Mexer lentamente de modo a deixar o produto macio.
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 – <i>Codex alimentarius</i> . 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, 13 de Maio 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
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 – FT01