



1. NOME DO PRODUTO



Bacalhau com natas

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Camada inferior: mistura homogénea dos vários ingredientes;

Camada superior: pão ralado.

3. INGREDIENTES/ALERGÉNEOS

Batata, água, bacalhau (*Gadus morhua* 22%), leite, cebola, natas, gordura vegetal, pão ralado e condimentos. Pode conter espinhas. Pode conter vestígios de: Soja e derivados, trigo e derivados, glúten, levedura/extracto de levedura e sulfitos. Contem lactose.

4. 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 34mm	360 x 230 x 148mm
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	350g	10 x 350g = 3,5kg
Peso bruto	390g	4,1kg

5. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100G DE PRODUTO

Valor Energético (kJ/kcal)	693kJ (165kcal)
Proteínas (g)	6g
Hidratos de carbono (g)	15g
Lípidos (g)	9g

6. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetro	Bacalhau com natas depois de confeccionado
Aspecto/Textura	Macio
Cor	Característico
Cheiro	Característico
Sabor	Característico

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Parâmetro	Limites Aceitação
pH	6,0-6,5
aW	0,95-0,97

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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 Sitio: www.frigosto.com

DOC – FT02



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* 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 ●●
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	Laboratório interno e externo
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.			
9. CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO (Temperaturas)			
Conservar a -18° C			
10. ROTULAGEM			
Denominação de Venda: Bacalhau com natas Ultracongelado			
Código Produto		Peso	Unidade
	EAN 13	350g	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.: H27/19.07.05)			
Quantidade Líquida ou Capacidade Nominal: 5kg aprox.			
Marca de Salubridade / Registo Sanitário: PT – R – PC – 24			
Ingredientes / Matérias-primas: Batata, água, bacalhau, leite, cebola, natas, gordura vegetal, pão ralado e condimentos.			
Modo de Preparação / Utilização: PREPARAÇÃO NO MICRO-ONDAS: Retirar o produto da embalagem e aquecer durante cerca de 7 minutos na potência máxima. PREPARAÇÃO NO FORNO: Retirar o produto da embalagem e colocá-lo num recipiente próprio para o forno. Levar ao forno, previamente aquecido a 180 °C, durante cerca de 20 minutos.			



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)

11. 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
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 Sitio: www.frigosto.com

DOC – FT02