

## FICHA DE PRODUCTO

FTE HALIBUT Nº 1 H/I 40%

CÓDIGO 9210

### 1 - MATÉRIA PRIMA

CÓDIGO	DEN. COMERCIAL	DEN. CIENTIFICA	ZONA PESCA
	Halibut Nº 1	Hippoglossus hippoglossus	Atlantico Nordeste

### 1.1 - CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	Marrón
COLOR INTERIOR	Blanco
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
PRESENTACIÓN	Sólido
FORMA	achatada, ancha
TEMPERATURA	"-15°C" a "-18°C"
GLASEO	0 a 5%
CALIBRE	300-500

La zona de pesca influencia la textura del producto.

### 1.2 - CARACTERISTICAS QUÍMICAS / MICROBIOLÓGICAS

MICROBIOLÓGICA	PERIODICIDAD	LIMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	10/10 entregas	$1 \times 10^6$ cfu/g
COLIFORMES TOTALES	10/10 entregas	500 cfu/g
E.COLI	10/10 entregas	10 cfu/g
S.AUREUS	20/20 entregas	10 cfu/g
ANAEROBIOS SULFITO-RED.	20/20 entregas	< 10 cfu/g
SALMONELLA	20/20 entregas	Ausencia
VIBRIO P.	20/20 entregas	Ausencia
LISTERIA M.	10/10 entregas	Ausencia
QUÍMICA		
CHUMBO	20/20 entregas	0.3 mg/Kg
CÁDMIO	20/20 entregas	0.05 mg/Kg
MERCÚRIO	20/20 entregas	0.5 mg/Kg
NBVT	20/20 entregas	20 a 30 mgN/100g
HISTAMINA	20/20 entregas	200 mg/Kg

### 1.3 - ENVASE

ENVASE PRIMARIO	en bloco
ENVASE SECUNDARIO	caja cartón
PN CAJA	variable
PNE CAJA	variable

ELABORADO POR: IOLANDA FONSECA  
 DATA: 6/03/2008

APROVADO POR: JOSÉ VILLAR BARREIRO  
 DATA: 6/03/2008

## 1.4 - ROTULACIÓN

Halibut Nº 1  
*Hippoglossus hippoglossus*  
Pescado Oc. Atl. Nordeste  
Lote  
PN caja  
Símbolo Alimentar  
Calibre

Mantener a -18°C  
Consumir Preferentemente antes del fin del (mes/año)  
Nombre e dirección del embalador/vendedor/productor  
Una vez descongelado, no volver a congelar  
Producto Congelado  
Registro Sanitário del Productor  
Código de Barras

## 1.5 - ALMACENAMIENTO

LOCAL - camara de MP  
TEMPERATURA: -18°C

## 2 - PRODUCTO FINAL

CODIGO PRODUCTO	CODIGOS BARRAS INT/EXT	INGREDIENTES
9210	CAJA - 95601736009213	Halibut, E - 451, E - 338, E - 330, sal

### 2.1 - CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	Blanco
COLOR INTERIOR	Blanco
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
PRESENTACIÓN	Sólido
FORMA	<i>sui generis</i>
TEMPERATURA	"-18°C"
GLASEO	40%
CALIBRE	300-500
ESPESSURA	_____
TIPO DE CORTE	_____

FOTOGRAFIA:



### 2.1 - PROCESSO DE TRANSFORMACIÓN

PO 13 - Operación de Descongelación  
PO 7 - Operación de Pelar  
PO 6 - Operación de Filetear  
PO 4 - Operación de Tratar  
PO 11 - Operación de Congelar  
PO 3 - Operação de Glaseo  
PO 9 - Operação de envasar  
PO 14 - Operação de precintar cajas

### 2.2 - CARACTERISTICAS QUÍMICAS / MICROBIOLÓGICAS

MICROBIOLÓGICA	PERIODICIDAD	LÍMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	2 x / año	1 x 10 <sup>6</sup> cfu/g
COLIFORMES TOTALES	2 x / año	500 cfu/g
E.COLI	2 x / año	10 cfu/g
S.AUREUS	2 x / año	10 cfu/g
ANAERÓBIOS SULFITO-RED.	2 x / año	< 10 cfu/g
SALMONELLA	2 x / año	Ausência
VIBRIO P.	2 x / año	Ausência
LISTERIA M.	2 x / año	Ausência

### 2.3 - ENVASE

ENVASE PRIMARIO	higienizado, en film blanco
MEDIDAS DE LA UNIDAD	variable
PN UNIDAD	variable
PNE UNIDAD	variable
ENVASE SECUNDARIO	Granel - Caja blanca
MEDIDAS DE LA CAJA	390 X 255 X 210
PN CAJA	7 Kg
PNE CAJA	4,2 Kg

### 2.4 - ROTULACIÓN



### 2.5 - EXPEDICIÓN, ALMACENAMIENTO E DISTRIBUCIÓN

TIPO DE PALET	Europalet
MEDIDAS DEL PALET	180 x 80 x 120 cm

Nº CAJAS / PALET:	70
Nº UNIDADES / PALET	variable
CAJAS / CAMADA	7
Nº CAMADAS	10
PESO BRUTO	aprox. 550 Kg
TEMPERATURA ALM.	"-18°C"
LOCAL ALM.:	Câmara 3
TEMPERATURA TRANSPORTE:	"-15°C" a "-18°C"

## 2.6 - DURABILIDAD DEL PRODUCTO

24 MESES DESPUÉS DE LA DATA DE CONGELACIÓN

## 2.7 - INSTRUCCIONES DE UTILIZACION E USO PRETENDIDO

Después de la descongelación, el producto está listo a ser cocinado como producto fresco.

Este producto es vendido a cadena de distribución, almacenistas, pequeño comercio, restauración, escuelas y consumidor final.

Puede ser consumido por toda la población.