

**TRANCE SMERIGLIO C/P C/S CONGELATO
RODAJA MARRAJO C/P C/E CONGELADO
CÓDIGO 31372B**

1 - MATÉRIA PRIMA

CÓDIGO	DEN. COMERCIAL	DEN. CIENTIFICA	ZONA PESCA*
	MARRAJO	<i>Isurus Oxyrinchus</i>	Oc. Atlântico Nordeste (FAO27)

1.1 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	Negro
COLOR INTERIOR	Crema
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
PRESENTACIÓN	Sólido
FORMA	<i>sui generis</i>
TEMPERATURA	"-15°C" a "-18°C"
GLASEO	NA
CALIBRE	> 30 KG

Oc. Pacífico
Oc. Indico
Oc. Atl. Sudoeste/ Noroeste
Oc. Atl. Centro - este

* VARIÁVEL, INDICADO NO ROTULO.

La zona de pesca influencia la textura del producto.

2 - PRODUCTO FINAL

CÓDIGO PRODUCTO	CÓDIGOS BARRAS INT/EXT	INGREDIENTES
31372B	EXT - 05601736031372	Marrajo

2.1 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	negro
COLOR INTERIOR	Crema
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	20%
CALIBRE	NA
ESPESSURA	1,3 cm +/- 0,2
TIPO DE CORTE	Recto / meia lua



2.2 - PROCESSO DE TRANSFORMACIÓN

PO 2 - Operacion de Cortar

PO 3 - Operacion de Glaseo

PO 9 - Operacion de envasar e etiquetar cajas

PO 14 - Operacion de precintar cajas

2.3 - CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / MICROBIOLÓGICAS

MICROBIOLÓGICA	LIMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	1×10^6 cfu/g
E.COLI	10 cfu/g
S.AUREUS	100 cfu/g
SALMONELLA	Ausência
LISTERIA M.	Ausência

2.4 - ENVASE

ENVASE PRIMARIO	bolsa plástica
MEDIDAS DE LA UNIDAD	variable
PN UNIDAD	variable
PNE UNIDAD	variable
ENVASE SECUNDARIO	Caja ELITE
MEDIDAS DE LA CAJA	40 X 25,2 X 12,4 cm
PN CAJA	6 kg
PNE CAJA	4,8 KG

2.6 - ROTULACIÓN

TRANCE SMERIGLIO C/P C/S CONGELATO RODAJA MARRAJO C/P C/E CONGELADO

PESO: 6 Kg (Isurus Oxyrinchus)
Peso:
PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA: 4.8 Kg
PESO ESCURRIDO:
DATA DI PRODUZIONE: / **27/06/2014**
DATA DI CONGELAMENTO:
CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO LA FINE DE: **27/06/2016**
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:
PESCATO NELLA ZONA/ZONA DE CAPTURA:
 OCEANO ATLANTICO NORD-ORIENTALE Fao 27
METODO DI PRODUZIONE/METODO DE PRODUCCION: **PRODOTTO DA:**
PESCA ESTRATTIVA/Pesca estrattiva MAR IBÉRICA, S.A.
 Il prodotto va conservato ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C. CAJA DO MONTE, 49 30 - 50 9
 Una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento. S. PEDRO DA TORRE VLN
 PORTUGAL
 Conservar el producto a una temperatura igual o inferior a -18°C.
 Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de 24h. **LOTE/Lotto produzione:**



141122
COD:31372B

2.7 - EXPEDICIÓN, ALMACENAMIENTO E DISTRIBUCIÓN

TIPO DE PALET	EUROPALETE
MEDIDAS DEL PALET	120 x 80 x 14 cm
Nº CAJAS / PALET:	117
Nº UNIDADES / PALET	variable
CAJAS / CAMADA	9
Nº CAMADAS	13
PESO BRUTO	aprox. 750 Kg
TEMPERATURA ALM.	"-18°C"
LOCAL ALM.:	Câmara 3
TEMPERATURA TRANSPORTE:	"-15°C" a "-18°C"

2.8 - DURABILIDAD DEL PRODUCTO

24 MESES DESPUÉS DE LA DATA DE CONGELACIÓN

2.9 - 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.

ELABORADO POR:SARA SOUSA

DATA: 8/07/2014