

**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