

# FICHA TÉCNICA CAMARAO MARCHEF PESCADOS



## INFORMAÇÕES GERAIS

<b>FABRICANTE:</b>	MONTEIRO PESCADOS	<b>UNIDADE PRODUTORA:</b>	ITAREMA - CE
<b>PRODUTO:</b>	CAMARAO INT COZ CONG 12 A 22 CAMPONELA 150G CX 6KG	<b>FICHA TÉCNICA REV.:</b>	rev00
<b>CLASSIFICAÇÃO:</b>	80/150	<b>CÓDIGO INTERNO PRODUTO:</b>	CPINTCZ01

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

<b>Marca</b>	CAMPONELA				
<b>Denominação de Venda</b>	CAMARAO CINZA INTEIRO COZIDO CONGELADO				
<b>Classificação (unidades na embalagem)</b>	12 A 22 UNIDADES NA EMBALAGEM				
<b>Espécie</b>	PENAEUS VANNAMEI - CAMARAO DE CULTIVO				
<b>Conservantes</b>	METABISSULFITO DE SÓDIO				
<b>Alergênicos</b>	CONTÉM CRUSTÁCEO (CAMARÃO) / NÃO CONTÉM GLÚTEM				
<b>Validade</b>	18 MESES				
<b>Temperatura de estocagem e transporte</b>	MANTENHA CONGELADO A -18 °C OU MAIS FRIO				
<b>Registro no MAPA/SIF/DIPOA</b>	0549/3218				
<b>Origem</b>	INDÚSTRIA BRASILEIRA				
<b>Embalagem primária</b>	Material	SACO COMPOSTO POR FILME COEXTRUDADO DE PA E PEBD NATURAL, LAMINADO COM FILME DE PET TRANSPARENTE.			
	Peso Líquido	0,15 kg			
	Medidas	150 x 189 mm			
<b>Embalagem secundária</b>	Material	CAIXA DE PAPELÃO ONDulado - ONDA DUPLA - PARDO			
	Peso Líquido	6 kg			
	Medidas	420 X 320 X 120 mm			
<b>Paletização</b>	PALETIZAÇÃO 7 CXS DE BASE X 12 CXS DE ALTURA				
<b>G-TIN - EAN 13</b>	7898748810042				
<b>G-TIN - EAN 14</b>	17898748810049				
<b>NCM</b>	03061710				
<b>GESTÃO DA QUALIDADE</b>	APPCC/BPF/PPHO/PAC IN 23 DE 20/08/2019 - RTIQ CAMARÃO, DECRETO 9013 DE 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL				

PORÇÕES POR EMBALAGEM: CERCA DE 3 PORÇÃO: 60g (3 COLHERE)			
	100g	60g	%VD (*)
Valor energético (Kcal)	86	53	3
Carboidratos (g)	0	0	0
Açucares totais (g)	0	0	
Açucares adicionais (g)	0	0	0
Proteína (g)	18	11	22
Gorduras totais (g)	1,6	1	2
Gorduras saturadas (g)	0,9	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	151	91	5

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

CRITÉRIOS LABORATORIAIS		
MICROBIOLOGICO		
CRITÉRIO	UNIDADE	PADRÃO
Escherichia coli	UFC/g	< 1,0 X 10 <sup>1</sup>
Salmonella spp	Ausente/25g	Ausente/25g
Staphilococcus coagulase positivo	UFC/g	< 5,0 X 10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (produto cozido)	Ausente/25g	Ausente/25g
FISICO-QUIMICO		
CRITÉRIO	UNIDADE	PADRÃO
pH	NA	< 7,85
BVT	mg de N <sub>2</sub> /100g	< 30
Macroscopia/Microscopia	Ausente/50g	Conforme RDC 623/2022
Teor Residual de Sulfitos	mg/kg SO <sub>2</sub>	<150
Metais Pesados	mg/kg(*)	Conforme RDC 722/22

(\*) Seguimos padrões estabelecidos em legislação vigente.

## FOTOS DO PRODUTO

EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
Embalagem Primária	



INDÚSTRIA BRASILEIRA

CONTROLE DE QUALIDADE: PRISCILA CASTRO - Data emissão: 16/12/2025