


INFORMAÇÕES GERAIS			
FABRICANTE:	MONTEIRO PESCADOS	UNIDADE PRODUTORA:	ITAREMA - CE
PRODUTO:	CAMARAO CONG DESC S/V 51/60 - SC 2KG/20KG	FICHA TÉCNICA REV.:	rev00
CLASSIFICAÇÃO:	51/60	CÓDIGO INTERNO PRODUTO:	49220

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		
Marca	GOURMAR	
Denominação de Venda	CAMARAO CINZA DESCASCADO EVISCERADO CONGELADO	
Classificação (unidades na embalagem)	226 A 266 UNIDADES NA EMBALAGEM	
Espécie	PENAEUS VANNAMEI - CAMARAO DE CULTIVO	
Conservantes	METABISSULFITO DE SÓDIO	
Alergênicos	CONTÉM CRUSTÁCEO (CAMARÃO) / NÃO CONTÉM GLÚTEN	
Validade	18 MESES	
Temperatura de estocagem e transporte	MANTENHA CONGELADO A -18 °C OU MAIS FRIO	
Registro no MAPA/SIF/DIPOA	0522/3218	
Origem	INDÚSTRIA BRASILEIRA	
Embalagem primária	Material	SACO COMPOSTO POR FILME COEXTRUDADO DE PA E PEBD NATURAL, LAMINADO COM FILME DE PET TRANSPARENTE.
	Peso Líquido	2 kg
	Medidas	400 x 600 mm
Embalagem secundária	Material	CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO - ONDA DUPLA - PARDO
	Peso Líquido	20 kg
	Medidas	420 x 320 x 240 mm
Paletização	7 CXS DE BASE X 7 CXS DE ALTURA	
G-TIN - EAN 13	N/A	
G-TIN - EAN 14	N/A	
NCM	03061790	
GESTÃO DA QUALIDADE	APPCC/BPF/PPHO IN 23 DE 20/08/2019 - RTIQ CAMARÃO, DECRETO 9013 DE 29/03/2017- REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIO DE PRODUTO DE OIGEM ANIMAL	

Tabela Nutricional	CRITÉRIOS LABORATORIAIS		
	FISICO-QUIMICO		
	CRITÉRIO	UNIDADE	PADRÃO
	BVT	mg de N ₂ /100g	<30
	Macroscopia/Microscopia	Ausente/50g	Conforme RDC 623/2022
	Metais pesados	mg/Kg(*)	Conforme RDC 722/22
	pH	NA	< 7,85
	Teor Residual de Sulfitos	mg/kg SO ₂	<100(cru) /<150(cozido)
	MICROBIOLOGICO		
	CRITÉRIO	UNIDADE	PADRÃO
	Escherichia coli	UFC/g	< 1,0 x 10 ¹
	Listeria Monocytogenes (produto cozido)	Ausente/25g	Ausente/25g
	Salmonella spp	Ausente/25g	Ausente/25g
	Staphilococcus coagulase positivo	UFC/g	< 5,0 x 10 ²
	(*) Seguimos padrões estabelecidos em legislação vigente.		

FOTOS DO PRODUTO		
EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
