

FICHA TÉCNICA CAMARAO MARCHEF PESCADOS



INFORMAÇÕES GERAIS

FABRICANTE:	MONTEIRO PESCADOS	UNIDADE PRODUTORA:	ITAREMA - CE
PRODUTO:	CAMARAO DESC EVISC C/ CAUDA P&D CONG 140 a 200 (11/15) IQF 5kg CX 10KG MARCHEF	FICHA TÉCNICA REV.:	rev00
CLASSIFICAÇÃO:	11/15	CÓDIGO INTERNO PRODUTO:	PEDTCR219

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Marca		MARCHEF
Denominação de Venda		CAMARAO CINZA DESCASCADO EVISCERADO COM CAUDA CONGELADO
Classificação (unidades na embalagem)		140 A 200 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	5 kg
	Medidas	400 x 600 mm
Embalagem secundária	Material	CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO - ONDA DUPLA - PARDO
	Peso Líquido	10 kg
	Medidas	420 x 320 x 240 mm
Paletização		7 CXS DE BASE X 7 CXS DE ALTURA
G-TIN - EAN 13		7898974091802
G-TIN - EAN 14		27898974091806
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

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)

MICROBIOLÓGICO

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
Staphylococcus coagulase positivo	UFC/g	< 5,0 x 10 ²

(*) Seguimos padrões estabelecidos em legislação vigente.

PORÇÕES POR EMBALAGEM: CERCA DE 3
PORÇÃO: 60g (3 COLHERE)

	100g	60g	%VD (*)
Valor energético (Kcal)	86	53	3
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares 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

FOTOS DO PRODUTO

EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGEM SECUNDÁRIA



CONTROLE DE QUALIDADE: PRISCILA CASTRO

Data emissão: 08/01/2026

Priscila Castro
Engenheiro de Pesca
CREA 53452D - CE