

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 | 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 | <i>Penaeus vannamei</i> - CAMARAO DE CULTIVO | | | | |
| Conservantes | METABISULFITO 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 PEVD 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 | | | | |

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 6

Porção: 60 g (3 colheres de sopa)

| | 100 g | 60 g | %VD* |
|--------------------------|-------|------|------|
| Valor energético (kcal) | 82 | 49 | 2 |
| Carboidratos (g) | 0 | 0 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 0 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 18 | 11 | 22 |
| Gorduras totais (g) | 1 | 0,6 | 1 |
| Gorduras saturadas (g) | 0,5 | 0,3 | 2 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0 | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 150 | 90 | 5 |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CRITÉRIOS LABORATORIAIS

MICROBIOLOGICO

| | | |
|---|-------------|-------------------------|
| Escherichia coli | UFC/g | < 1,0 x 10 ¹ |
| Salmonella spp | Ausente/25g | Ausente/25g |
| Staphylococcus coagulase positivo | UFC/g | < 5,0 x 10 ² |
| Listeria Monocytogenes (produto cozido) | Ausente/25g | Ausente/25g |

FISICO-QUIMICO

| | | |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------|
| pH | NA | < 7,85 |
| BVT | mg de N ₂ /100g | <30 |
| Macroscopia/Microscopia | Ausente/50g | Conforme RDC 623/2022 |
| Teor Residual de Sulfitos | mg/kg SO ₂ | <100(cru) /<150(cozido) |
| Metais pesados | mg/Kg(*) | conforme RDC 722/22 |

(*) Seguimos padrões estabelecidos em legislação vigente.

FOTOS DO PRODUTO

EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGEM SECUNDÁRIA



CONTROLE DE QUALIDADE: PRISCILA CASTRO - Data emissão: 25/11/2025