

INFORMAÇÕES GERAIS			
FABRICANTE:	MONTEIRO PESCADOS	UNIDADE PRODUTORA:	ITAREMA - CE
PRODUTO:	ANEIS DE LULA TEMPERADO EMPANADO PRE FRITO CONG 150g CX 6kg MARCHEF	FICHA TÉCNICA REV.:	rev00
CLASSIFICAÇÃO:	-	CÓDIGO INTERNO PRODUTO:	ANLEM0322

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		
Marca	N/A	
Denominação de Venda	N/A	
Classificação (unidades na embalagem)	- UNIDADES NA EMBALAGEM	
Espécie	LULA - OUTRO DE PESCA EXTRATIVA	
Conservantes	METABISSULFITO DE SÓDIO	
Alergênicos	CONTÉM CRUSTÁCEO (CAMARÃO) / NÃO CONTÉM GLÚTEN	
Validade	N/A 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	0,15 kg
	Medidas	400 x 600 mm
Embalagem secundária	Material	CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO - ONDA DUPLA - PARDO
	Peso Líquido	6 kg
	Medidas	420 x 320 x 240 mm
Paletização	7 CXS DE BASE X 7 CXS DE ALTURA	
G-TIN - EAN 13	7898974092687	
G-TIN - EAN 14	17898974092684	
NCM	N/A	
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 <sub>2</sub> /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 <sub>2</sub>	<100(cru) /<150(cozido)
	MICROBIOLOGICO		
	CRITÉRIO	UNIDADE	PADRÃO
	Escherichia coli	UFC/g	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>
	Listeria Monocytogenes (produto cozido)	Ausente/25g	Ausente/25g
	Salmonella spp	Ausente/25g	Ausente/25g
	Staphilococcus coagulase positivo	UFC/g	< 5,0 x 10 <sup>2</sup>
	(*) Seguimos padrões estabelecidos em legislação vigente.		

FOTOS DO PRODUTO	
EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA
	
	