

FICHA TÉCNICA OUTRO MARCHEF PESCADOS



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 FRIOS				
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

FÍSICO-QUÍMICO

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

MICROBIOLOGICO

CRITÉRIO	UNIDADE	PADRÃO
Escherichia coli	UFC/g	< 1,0 x 10 ¹

FÍSICO-QUÍMICO

CRITÉRIO	UNIDADE	PADRÃO
pH	NA	< 7,85
Teor Residual de Sulfitos	mg/kg SO ₂	<100(cru) /<150(cozido)

MICROBIOLOGICO

CRITÉRIO	UNIDADE	PADRÃO
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	

