

DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:

Filete de Atum em Azeite com Pimenta dos Açores – 120g
Embalagem em papel de embrulho Santa Catarina Gourmet.
Cinta referente ao produto.

INGREDIENTES:

Atum* (65%), azeite refinado (com adição de 2% de azeite virgem) (32%), Pimenta vermelha curtida dos Açores (1,5%) [**vinagre de vinho** (contém **sulfitos**)] e sal (1,5%).
**katsuwonus pelamis*

Referenciação de alergénios segundo o Regulamento EU 1169/2011 e posteriores alterações: Contém Atum e sulfitos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ASPECTO: Atum bem limpo, sem pele, sem vísceras, sem sangacho, nem espinhas; sem oxidação; bem enlatado e sem corpos estranhos.

ODOR E SABOR: Normais – característicos da espécie, do molho de cobertura e dos ingredientes.

TEXTURA E COR: Textura normal; cor clara ou rosada.

APRESENTAÇÃO: 4 filetes por lata preferencialmente retangulares dispostos na perpendicular à aresta maior da lata. A Pimenta é colocada debaixo dos filetes de atum.

FORMA DE ENLATAMENTO: Manual

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

<u>ANÁLISES</u>	<u>VALOR NORMAL E TOLERÂNCIA</u>
Histamina	< 100 ppm
Mercúrio	< 1 ppm
Chumbo	< 0.30 ppm
Cadmio	< 0.10 ppm
pH	5 – 7
Sal (expresso em NaCl)	1 – 2 %

Teores máximos admissíveis conforme Regulamento 1881/2006 versão consolidada e posteriores alterações; e Regulamento 2073/2005 e posteriores alterações.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS POR 100g DE PRODUTO ESCORRIDO:

Energia	1008,0 kJ 241,0 kcal
Lípidos	13,0 g
Dos quais saturados	1,0 g
Hidratos de Carbono	0 g
Dos quais açucares	0 g

VALIDAÇÃO DO DOCUMENTO			
Elaborado por: RESA	Revisão	Aprovado por:	Mod. FT.16
13/04/15	2 – 04/12/2017	Administração Santa Catarina	

Fibras Alimentares	0 g
Proteínas	31,0 g
Sal	1,5 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Pesquisa de Salmonella: Negativo

Contagem de staphylococcus Coagulase +: $\leq 1 \times 10^4$ ufc/g

Contagem de microrganismos a 30°C: $<1 \times 10^2$

Clostridium botulinum: Ausente

CARACTERÍSTICAS DAS ETIQUETAS E EMBALAGENS:

PESO LÍQUIDO	120 g
PESO ESCORRIDO	84 g

Nota: É realizado controlo metrológico de acordo com a Portaria 1198/91 de 18 Dezembro, sendo retiradas 20 amostras em cada hora de produção, para determinação do peso total e peso escorrido.

VALIDADE: 5 anos após a data de fabricação

Nota : A data de validade (dia/mês/ano) assim como o lote de fabricação são marcados no verso da embalagem, utilizando o sistema de inkjet.

NORMA GERAL DE ETIQUETAGEM: Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011 e posteriores alterações.

NORMA COMUNITÁRIA PARA FABRICO: Directiva 92/1536/CEE de 9 de Junho de 1992 e posteriores alterações.

DIMENSÕES DA LATA	104 x 59.8 x 27.65 mm
CAPACIDADE	125 ml
COMPOSIÇÃO	Folha de alumínio + verniz
PESO	15 g
TIPO DE EMBALAGEM	Abertura fácil
UNIDADES POR CAIXA	10 ou 24 Unidades

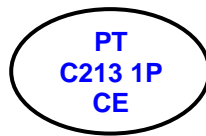
CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA DE QUALIDADE – Santa Catarina Indústria Conserveira S.A.:

CONTROLO DE FRESCURA	Diário
CONTROLO DE PESOS	Horário
CONTROLO DE CRAVAÇÃO	Horário
CONTROLO DE ESTERILIZAÇÃO	Diário
CONTROLO ORGANOLÉPTICO	Diário
MERCÚRIO	por lote
Contaminantes (Pb, Cd)	Trimestralmente
Contaminantes (Histamina)	por lote

CONTROLO DE ESTABILIDADE	
7 DIAS A 37°C	Diário

VALIDAÇÃO DO DOCUMENTO			
Elaborado por: RESA	Revisão	Aprovado por:	Mod. FT.16
13/04/15	2 – 04/12/2017	Administração Santa Catarina	

MARCA DE SALUBRIDADE :



CONSERVAÇÃO:

Manter à temperatura ambiente, não expor a calor excessivo e ao sol, consumir no dia de abertura.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:

O produto é transportado em euro-paletes. No caso de exportação, o produto é devidamente colocado no contentor de acordo com as regras de estivagem estabelecidas.

CONSUMIDOR ALVO:

População em geral, excepto intolerantes e/ou alérgicos ao atum e aos sulfitos.

MÉTODOS DE TRATAMENTO:

Produzido a partir de atum congelado ou fresco, cozido, preparado e embalado manualmente, sofrendo tratamento térmico (esterilização).



CERTIFICADO & SIMBOLO PONTO VERDE : EMB/ 008856

HISTÓRICO DO DOCUMENTO:

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
1	09/06/2016	Revisão geral do documento.
2	04/12/2017	Revisão geral do documento. Introdução do ponto: "Métodos de tratamento".

VALIDAÇÃO DO DOCUMENTO			
Elaborado por: RESA	Revisão	Aprovado por:	Mod. FT.16
13/04/15	2 – 04/12/2017	Administração Santa Catarina	