

Apresentação

Carapau cozido da espécie "Trachurus trachurus", previamente em salmoura, sem cabeça, rabo e vísceras, do mar Atlântico Norte.

Características e Propriedades

Formulação do Produto	Pescado	70%
	Meio de Cobertura (molho):	29,0± 0,5%
	Sal de uso alimentar	1,0± 0,5%
Formulação do Meio Cobertura	Azeite	
	Moule (nº peixes / lata)	3/5
Enlatamento	Azul e/ou deitado	
pH	5,5-6,5	
Peso Líquido	120 g	
Peso Escorrido	84 g	
Histamina (ppm)	<50 ppm	
Mercúrio (ppm)	≤0,1	
Chumbo (ppm)	≤0,1	
Cádmio (ppm)	≤0,1	

Especificações (Química e Física) do Produto Acabado

Sabor / Cheiro / Cor /	Normal
Textura	
Aspecto do Molho	Normal
Valor de Peróxidos no óleo (mg/O2/kg)	≤10
Exsudado (% no Peso líquido)	≤8%
Defeitos Visuais	Nenhum
Prova de Incubação 14 dias a 37°C.	Sem Alterações
Prova de Incubação 14 dias a 55°C.	Sem Alterações
Apresentação	Normal
Compactação %	≥75%
Sobreposição (mm)	≥1

Identificação

Marca	Briossa Gourmet
Mercado	Interno Externo
Cliente	
Local Venda	
Condimentos	Nenhum
Aromas	Nenhum
Formato	¼ club 30 mm

Parâmetros do Processo Térmico

Tipo de Esterilizador	Vertical a vapor
Tempo de esterilização (min)	46
Temperatura de Esterilização (°C)	120
Temperatura mínimo início	10°C
F0 (mínimo)	8

Informação Nutricional

(Composição média por 100g – impresso lata)


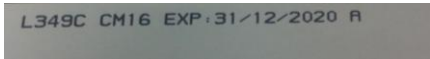
Energia	840/201	kJ / kcal
Proteína	23	g
Hidratos de Carbono	0	g
(dos quais açúcares)	0	g
Lípidos	12	g
(dos quais saturados)	2,4	g
(monoinsaturados)		g
(polinsaturados)		g
Ómega 3	1,4	g
Fibra		g
Sal	1,0	g



Litografia e Marcações

Lata e Tampo	Material	Lata e tampo de abertura fácil, em alumínio revestidos a verniz adequado para uso alimentar
	Tipo	2 peças embutido
	Dimensões (mm)	104 x 59,8 x 27,8
	Peso (g) corpo + tampo	15
	Litografia Lata	Lata branca
	Código de Barras	---
	No Tampo (cravadeira)	Lote + Código diário + Código Produto + Nº Controlo Veterinário
Ink Jet	Lote + Código diário + Código Produto + Nº Controlo Veterinário 	
Envoltório	Dimensões (mm)	---
	Unidade	---
	Refº	---
	Impressão na lateral	"Horse Mackerels in Olive Oil" Ingredientes Peso Líquido 120g
	Código de Barras	5604912454002
	Marcação Ink Jet	No espaço do envoltório: Lote + Código Diário + Data Validade (dd/mm/aaaa + 5)



Tabuleiro de 12 Latas	Dimensões (mm)	370x125x65
	Unidade	1 x 12 latas
	Código de Barras	Não aplicável
	Impressão Tampo	Briosa Gourmet
	Impressão Fundo	Briosa Gourmet 12x120g 
Marcação Ink Jet	Marcação na base do tabuleiro: Lote + Código Diário+Data Validade (dd/mm/aaaa + 5) 	

Embalagem Final, Paletização e Contentorização

Paletes	Tipo (mm)	Sem dados
	Unidade	Sem dados
	Unidade (Fidal x altura)	Sem dados
	Peso Bruto (kg)	Sem dados
	Peso Líquido (kg)	Sem dados
	Cubicagem (mm)	Sem dados
Contentor	Dimensão pés	Sem dados
	Unidade	Sem dados
	Acondicionamento	Sem dados

Observações Especiais
- As paletes deverão conter protecção lateral nos cantos; - Na marcação de ink jet das latas: se a litografia já contiver o número de controlo veterinário, não é necessário imprimi-lo com o ink jet.

Outras Informações	
Armazenagem	À temperatura ambiente, livre de humidade, sujidades ou outros factores que possam provocar contaminação ou alterações no produto
Validade	5 anos
Características	Produto comercialmente estéril
Alergénicos	Peixe
OGM's	Não contém
Condições de Utilização	Pronto a consumir
Recomendações	Não danificar as latas Não armazenar em locais com Temperatura e Humidade elevadas Este produto pode conter espinhas Uma vez aberta a embalagem, transferir o conteúdo que não for usado para um recipiente não metálico, que tenha tampa e guarde à temperatura de refrigeração.
Uso Pretendido para o produto	Pode ser usado pela população em geral, incluindo os grupos vulneráveis como crianças, idosos, enfermos e imuno-deficientes, excepto pessoas alérgicas a peixe.

GQ: _____, ____/____/____