



|   |
|---|
| <b>Apresentação</b>   |
| Sardinha cozida da espécie "sardina pilchardus" Walbaum, previamente em salmoura, sem cabeça, rabo e visceras, do mar Atlântico Norte (Zona FAO 27) |

| Características e Propriedades |                                 |            |
|--------------------------------|---------------------------------|------------|
| Formulação do Produto          | Pescado                         | 70%        |
|                                | Meio de Cobertura + Condimentos | 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 / Textura                       | Normal         |
| 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   | Piri-piri<br>Pepino<br>Cenoura<br>Pimenta grão<br>cravinho e sal |
| Aromas        | Nenhum   |
| Formato       | ¼ club 30 mm   |


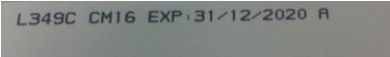
| Parâmetros do Processo Térmico    |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Tipo de Esterilizador             | Vertical a vapor |
| Tempo de esterilização (min)      | 46               |
| Temperatura de Esterilização (°C) | 120              |
| Temperatura mínimo início         | 10°C             |
| F0 (mínimo)                       | 8                |

| Informação Nutricional                      |         |           |
|---|---------|-----------|
| (Composição média por 100g – impresso lata) |         |           |
| Energia                                     | 770/184 | kJ / kcal |
| Proteína                                    | 23      | g         |
| Hidratos de Carbono                         | 1,0     | g         |
| (dos quais açúcares)                        | 0       | g         |
| Lípidos                                     | 10      | g         |
| (dos quais saturados)                       | 1,9     | g         |
| (monosaturados)                             |         | g         |
| (polinsaturados)                            |         | g         |
| Ómega 3                                     | 2,5     | 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 + N° Controlo Veterinário                             |
| Ink Jet                | Lote + Código diário + Código Produto + N° Controlo Veterinário                |   |
| Envoltório             | Dimensões (mm)   | 104 x 59,8 x 27,8   |
|                        | Unidade  | ---   |
|                        | Refª   | ---   |
|                        | Impressão na lateral   | "Spiced Sardines in Olive Oil"<br>Ingredientes<br>Peso Líquido 120g                         |
|                        | Código de Barras   | 5604912414884   |
| Marcação Ink Jet       | <b>No espaço do envoltório:</b> Lote (Fábrica)+ 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  | Briossa Gourmet   |
|                       | Impressão Fundo  | Briossa Gourmet 12x120g<br> |
| Marcação Ink Jet      | <b>Marcação na base do tabuleiro: Lote (Fábrica)+ Código Diário+Data Validade (dd/mm/aaaa + 5)</b><br> |   |

**Embalagem Final, Paletização e Contentorização**

|           |                            |           |
|-----------|----------------------------|-----------|
| Paletes   | Tipo (mm)                  | Sem dados |
|           | Unidade                    | Sem dados |
|           | Unidade (Fisical 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                 | <p>Não danificar as latas</p> <p>Não armazenar em locais com Temperatura e Humidade elevadas</p> <p>Este produto pode conter espinhas</p> <p>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.</p> |
| 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: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_