

1. Descrição geral do produto

1.1. Produto

- Produto elaborado a partir de matéria-prima da espécie (*Genypterus blacodes*), sendo cortado no sentido transversal à espinha central e vidrado, posteriormente embalado em filme retrátil skin pack.



1.2. Apresentação:

- Embalagem primária: Filme retrátil
- Embalagem secundária: Saco de fole em caixa de cartão timbrada FRIP castanha ou branca conforme se trate de produto sem preço ou com preço marcado.

2. Ingredientes usados

-PEIXE - Espécie da denominação comercial de acordo com a portaria nº587/2006;

3. Características organoléticas a Controlar

A avaliação quantitativa destas características efectua-se pelo método de *scaling*, numa escala de 0 a 10.

Parâmetros	Nível desejado Escala: 5 - 10	Nível de Rejeição Escala: 0 - 4,9
Aspecto Geral	De muito bom a aceitável	Mau aspecto, Desidratação
Textura	Firme	Mole
Odor	Característico da espécie	Alterado, Ranço/Fénico
Sabor	Característico da espécie	Alterado, Ranço/Fénico
Cor	Característico da espécie	Escura, com presença hematomas

4. Características físicas a controlar

4.1. Peso Líquido Escorrido: O peso líquido escorrido será determinado de acordo com a legislação em vigor.

4.2. Deteções de metais: Este produto foi submetido à deteção de metais num detetor com os seguintes limites de deteção:

Metais não ferrosos: $\leq \emptyset$ 5 mm

Metais ferrosos: $\leq \emptyset$ 5 mm

Aço Inox: $\leq \emptyset$ 5 mm

4.3. Apresentação e características dimensionais

Aspecto Geral	Número de postas/peças/peso unidade por embalagem	Número de rabos por saco	Espessura (cm)	Comprimento	Diagonal Maior	Diagonal Menor
O produto não deve apresentar cristais de gelo e a rotulagem deve ser legível e deve estar de acordo com a legislação em vigor.	7 kg de P.L.E. de pescado por embalagem de cartão canelado. Postas inferiores a 6cm no diâmetro mais pequeno.	0	2,5 a 3,5 (Corte Cozer)	Não aplicável	Não definido	Não definido

5. Características químicas

5.1. ...de definição do produto/ Valores Nutricionais: Correspondente à espécie de acordo com a tabela do Instituto Ricardo Jorge, ou boletins analíticos.

Informação Nutricional Média	Por 100g
Energia	296 kJ / 70 kcal
Lípidos	0,1g
dos quais saturados	0g
Hidratos de carbono	0g
dos quais Açúcares	0g
Proteínas	17,2g
Sal	0,3g

5.2. ...de controlo

- Na avaliação destas características dever-se-á seguir o que se encontra definido na especificação geral de microbiologia, observando a legislação aplicável em vigor.

5.2.1. Contaminantes:

Os nitratos, os metais pesados, as mico toxinas, o benzopireno, as dioxinas, os furanos e os pcb's deverão ser analisados e controlados, de acordo com Regulamento (CE) nº1881/2006 de 19 de Dezembro, sendo que os critérios de desempenho para a colheita de amostras e para os métodos de análise devem respeitar a Diretiva 2001/22/CE.

5.2.2. ABVT:

O ABVT deve ser determinado nas espécies constantes na legislação em vigor e de acordo com o método lá referenciado. Qualquer limite terá que estar de acordo com a legislação em vigor Regulamento (CE) nº 2074/2005 de 5 de Dezembro e Regulamento (CE) nº 853/2004. Caso a espécie analisada não pertença a nenhuma das famílias referenciadas no Regulamento (CE) nº 2074/2005 de 5 de Dezembro, adotar-se-á o valor limite de 35mg de azoto por 100g de produto.

6. Características microbiológicas

- Na avaliação destas características dever-se-á seguir o que se encontra definido na especificação geral de microbiologia, observando a legislação aplicável em vigor.

Parâmetros	Limites - Pescado	
	Objectivo	Rejeição
Contagem de microorganismos a 30°C	5×10^4	$> 10^6$
Contagem de coliformes a 30°C	< 10	$> 10^3$
Contagem de <i>E. Coli</i>	< 10	$> 10^2$
Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25 g	Presença em 25 g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g	(#)
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g	> 100
Contagem de Estafilococcus Coag. +	$< 10^2$	$> 10^3$
Pesquisa de <i>Vibrio spp</i>	Ausência em 25 g	(*)
Pesquisa de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Ausência em 25 g	Presença em 25 g
Pesquisa de <i>Vibrio vulnificus</i> ou <i>cholerae</i>	Ausência em 25 g	Presença em 25 g

Referências:

Regulamento CE 2073/2005, com alterações do Regulamento CE 1441/2007

“Arreté de 21 December 1974 “ (legislação Francesa)

Crítérios adotados por WEFTA 1999 da Nova Zelândia e Austrália

The Bad Bug Book, US – FDA – Center for Food Safety and Applied Nutrition

Assurance de Qualité des Produits de la Mer, H.H.Huss, Département de recherche des produits de la mer – Ministère de l’agriculture et des pêches Danemark, 1998

ICMSF Recommended Microbiological Limits for seafoods, 1986

“Point sur l’ealaborations de lignes directrices sur les critères indicateurs d’hygiène” Avril 2006

Com base num histórico de análises da empresa; Com base em especificações de clientes

7. Metais pesados e contaminantes

- De acordo com a legislação em vigor.

8. Condições de armazenagem e distribuição

- O produto será armazenado a temperaturas inferiores ou iguais a -18°C. Esta temperatura deverá ser observada durante a distribuição e na exposição, sendo admitidas oscilações de temperatura até 3º, se bem que não desejáveis.

9. Rotulagem

Na rotulagem constam os seguintes elementos:

- Denominação comercial do produto;
- Nome científico;
- Zona de captura (FAO);
- Categoria de Arte de Pesca;
- Peso líquido escorrido;
- Data da 1ª Congelação (**dd/mm/aaaa**);
- Consumir de preferência antes do fim de **mm/aaaa**;
- Conservar a -18°C;
- N.º de controlo veterinário;
- Produtor (FRINA – Frigoríficos Nacionais, S.A.);
- Lote;
- Pode conter vestígios de crustáceos e moluscos.

10. Data de validade

- Até 36 meses após a data da 1ª congelação. Será impresso o mês e ano.

11. Codificação de lotes

- Em cada produção, será atribuído um novo lote, cuja estrutura será **zz y w a bbb uu**, sendo: **zz** 2 números que identificam o código da zona de captura do pescado (não aplicável aos produtos que não têm zona de captura), **y** fornecedor (Nacional - 1; Inter Comunitário - 2; Outros Mercados -3), **w** produto produzido a partir de matéria-prima de destino especial (0=Não; 1=Sim), **a** número atribuído caso ocorra produção do mesmo produtos de diferentes lotes de matéria-prima 1 até 9, **bbb** dia do ano (de 1 até 365/366), **uu** dois últimos dígitos do ano.

12. Consumidor alvo

- Individual e colectivo, não se discernindo qualquer grupo ou nicho de mercado que não seja potencialmente consumidor, com exceção aos que são sensíveis aos alergénios referidos na rotulagem.

13. Utilização do produto

Prevista	Não prevista
Tratado termicamente (nas várias preparações culinárias cozido, grelhado ou frito)	Não deve ser utilizado sem tratamento térmico.

14. Informação fornecida ao consumidor para utilização do produto**Preparação:**

“Para cozer”: Aconselha-se a imersão direta do produto sem descongelar em água temperada com sal.

15. Elementos omissos

- Em tudo o omissos, o produto terá que estar conforme com a legislação aplicável em vigor.

16. Fluxograma do processo produtivo e sistema H.A.C.C.P.

- Ver fluxogramas e planos H.A.C.C.P. do circuito 5A (Preparação de Pescado Ultracongelado Inteiro ou Postado em Segunda Pele).