

## 1. Descrição geral do produto

### 1.1. Produto

- Mistura em proporções fixas de tomate, pimento em fatias, ameijoia inteira, lula e várias espécies de peixe cortado aos cubos, adequadas para cozer (abrótea, raia, tamboril, tintureira...).



### 1.2. Apresentação:

- A embalagem primária é constituída por cuvete envolta em filme plástico impresso, com janela e termo soldado, lateral e longitudinalmente (flowpack) com peso líquido escorrido de 620g ou saco de 1Kg.
- A embalagem secundária é constituída por uma caixa de cartão canelado branca com timbre FRIP. Existe na apresentação de 13x620g num total 8.06 kg de peso líquido escorrido ou 6x1kg. Como resultado de acordos comerciais, outras apresentações poderão ser possíveis.

## 2. Ingredientes usados

- Fixos: Ameijoia inteira, lula, pimento e tomate.
- Variáveis: Qualquer um dos peixes referidos no ponto 1 e/ou outros não definidos, desde que adequados para cozer. Não poderão existir menos de 3 espécies diferentes de peixe, na caldeirada
- **PEIXE** cortado em cubos (61%), **AMEIJOA** inteira (10%), **LULA** (10%), pimento (10%), tomate (9%)

## 3. Características organoléticas a controlar

- Na avaliação destas características será efetuada uma avaliação quantitativa usando o método de “scaling” numa escala de 0/10. Deve-se ter em conta as características organoléticas de cada um dos ingredientes.

**a) Aspeto geral:** O produto dever-se-á apresentar íntegro, brilhante e razoavelmente isento de gelo.

**b) Sabor** (após cocção): Típico das espécies que o compõem.

**c) Odor** (após cocção): Típico das espécies que o compõem.

**d) Cor** (após cocção): Típica das espécies que o compõem.

**e) Textura** (após cocção): Característica de cada um dos ingredientes.

#### 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. Detecções de metais:** Este produto foi submetido à deteção de metais num detetor com os seguintes limites de deteção:

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

Metais ferrosos:  $\leq \varnothing$  5 mm

Aço Inox:  $\leq \varnothing$  5 mm

#### 4.3. Apresentação e características dimensionais

Aspetto Geral	Número de postas/peças/peso unidade por embalagem	Número de rabos por embalagem	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.	Peso dos ingredientes de acordo com a % definida no ponto 2	Não definido	Não definido	Não definido	Não aplicável	Não aplicável

#### 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	247 kJ / 58 Kcal
Lípidos	0,5g
dos quais saturados	0,2g
Hidratos de Carbono	1.4g
dos quais açúcares	1.4g
Fibra	0,1g
Proteínas	12,0g
Sal	0,5 g

#### 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 micotoxinas, 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 x 10 <sup>4</sup>	> 10 <sup>6</sup>
Contagem de coliformes a 30°C	< 10	> 10 <sup>3</sup>
Contagem de <i>E. Coli</i>	< 10	> 10 <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup>	> 10 <sup>3</sup>
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
Contagem esporos clostrideos sulfito red.	< 10	> 10
Contagem de bolores	< 10 <sup>3</sup>	> 10 <sup>4</sup>
Contagem de leveduras	< 5 x 10 <sup>3</sup>	> 10 <sup>4</sup>

Referências:

Regulamento CE 2073/2005, com alterações do Regulamento CE 1441/2007  
 “Arreté de 21 December 1974 “ ( legislação Francesa )  
 Critérios 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 3°, se bem que não desejáveis.

## 9. Rotulagem

Na rotulagem constam os seguintes elementos:

- Denominação comercial do produto;
- Ingredientes;
- Nomes científicos;
- Zonas de captura (FAO);
- Categoria de Artes 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;
- Contém peixe e moluscos;
- Pode conter vestígios de crustáceos;

## 10. Data de validade

- 36 meses após a data da 1ª congelação do ingrediente com data mais antiga nunca ultrapassando os 24 meses após a data de embalamento. 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; Vários Fornecedores -9), 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 coletivo, 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)	Não deve ser utilizado sem tratamento térmico.

## 14. Informação fornecida ao consumidor para utilização do produto

**Preparação:** Não é necessária qualquer descongelação prévia. Este produto pode ser cozinhado, segundo a sua receita, usando os ingredientes ainda congelados.

## 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 13 (Embalagem de produtos constituídos por mais do que 1 ingrediente).