

Designação: POSTAS DE BACALHAU SALGADO SECO COV. 20X600g CX 12 kg MSC

Referência '72112914SMOMSC

Denominação comercial:	POSTAS DE BACALHAU SALGADO SECO COV. 20X600g CX 12 kg MSC		
Estado Físico:	SALGADO SECO		
Espécie:	Gadus morhua		
Marca:		Zona de captura: ATLÂNTICO NORDESTE -	

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Unidade de Expedição Peso Líquido:	0,600 Kg	
Água vidragem:		
Data Validade:	365 DIA	
Unidade de consumo Peso líquido:	0,600 g	Nº de unidades de consumo contidas na unidade de expedição: 20 cov/cx
Ingredientes:	BACALHAU E SAL	
Matérias estranhas:	Ausência	

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Humidade:	Valor standard: <=47%
Sal:	>= 16%
Teor mercúrio:	Valor standard: <=0,5ppm
Teor chumbo:	Valor standard: <=0,3ppm
Teor Cádmio Reg.:	Valor standard: <=0,05ppm
Polifosfatos:	Valor standard: <= 5g / kg

### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO POR 100 g:

Energia	338 kJ / 80 kcal
Lípidos	0,4 g
Dos quais saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono   Dos quais açúcares	0,0 g
Proteínas	19,0 g
Sal	16,0 g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Indicadores de higiene	
Mesófilos:	Valor standard: <= 5X10 <sup>5</sup> UFC/g
Coliformes:	Valor standard: <= 1X10 <sup>3</sup> UFC/g
E. Coli:	Valor standard: <= 1X10 <sup>1</sup> UFC/g
Esporos Clostri. Sulf. Red.:	Valor standard: <= 1X10 <sup>1</sup> UFC/g
Bolores e leveduras:	Valor standard: <= 5X10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> :	Valor standard: <= 1X10 <sup>2</sup> UFC/g
Patogénicos	
<i>Salmonella</i> :	Valor standard: Negativo em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Valor standard: < 1X10 <sup>2</sup> UFC/g

### ACONDICIONAMENTO

Unidade de Consumo dimensões embalagem:	21X16X5cm	Tara:	0,028 g/cov
Unidade de Expedição dimensões embalagem:	43X33X22cm	Tara:	1,089 Kg/cx
EAN 13:		ITF 14:	
Paletização:	Palete: 80cm X 120cm Nº Caixas base: 6	Nº Caixas p/palete 30 Nº Fiadas: 5	Peso bruto: 992,670 KG
Condições de Armazenagem:	0°C e 7°C		
Menções do rótulo:	Denominação Comercial, local de captura, método de produção, data da embalagem, lote, peso líquido, P. LE, DLC, Arte da Pesca, Alergénios.		

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: Característica	Textura: Firme	Odor: Característico
Aspeto:	Branco dourado e sem vestígios de contaminação de germes halófilos, isento de corpos estranhos.	
Tipo:	N.A	
Sabor:	Sui Generis	