



Especificação Técnica de Produto Alimentar

Produto: Rabinhos de atum Salgado

Descrição do produto: Terminal do lombo junto á cauda , da especie: (*Tunnus Albacares*)

Características organolépticas

PARÂMETRO	VALORES	TIPO DE TESTE
Aspecto	Cones do musculo claro com pele	Organoléptico
Côr	Músculo curado pelo sal (castanho claro)	Organoléptico
Cheiro	Característico do peixe salgado	Organoléptico
Sabor	Típico do atum salgado, isento de aroma e sabor estranho a ranço	Organoléptico
Textura	A acção do sal torna o produto com alguma firmeza	Organoléptico
Modo de consumir	Requer preparação culinária	

Características fisico-químicas

Histamina	<100 ppm
ABVT	<60 mg em 100 gramas

Características microbiológicas

Salmonela	Ausência total
Stafhylococcus aureus	< 100 ufc
Anaeróbios sulfito-redutores	< 1 ufc
Coliformes termotolerantes	< 10 ufc
Enterobacteriaceas	< 10 ufc
Anaerobias a 30 °C	< 10 ⁴ ufc

Tabela comparativa com outros alimentos

Alimento	100 gramas	Proteínas	Gordura	Fósforo (mg)	Vitamina A (UI)
Atum		24	0,89	230	200
Carne de vaca		21,5	6,5	215	0
Carne de porco		18,5	11,9	220	0
Frango		20,2	10,2	200	0

Validade do produto

12 meses desde o embalagem

Características da embalagem

Baldes de plástico branco com tampa heremétrica

Formatos

Baldes de 4 kg de peso escurrido

Baldes de 15 kg de peso escurrido

Conservação

Este produto está conservado em salmoura saturada a 23 ° Bè, recomenda-se o seu armazenamento em local fresco até aos 5 °C

Produto natural: sem corantes nem conservantes