



Conservas de Peixe Dâmaso Unipessoal Ld^a

Zona Industrial Lote nº 6- 8900-264- Vila Real de Santo Antonio

Nº C. V. (PT B027301 CE) Telf. 281 513 840 -- Fax 281 542 449

Especificação Técnica de Produto Alimentar

Produto: Sangacho de atum salgado

Descrição do produto: Tiras de atum salgado da espécie: (*Tunnus Albacares*)

Características organolépticas

PARAMETRO	VALORES	TIPO DE TESTE
Aspecto	Tiras de músculo com espinhas e alguma pele	Organoléptico
Côr	Castanho escuro ou negro, com algum músculo 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 embalamento

Características da embalagem

Baldes de plástico branco com tampa heremetrica

Formatos

Baldes de 10 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

Os nossos produtos são elaborados com sal marinho artesanal certificado pelo Instituto

Nature & Progrès

Produto natural: sem corantes nem conservantes