



## FICHA TÉCNICA

Código: FT 05

Data de revisão:  
2010/09/30

### Denominação Comercial:

**Caras de Bacalhau Salgado Verde**

### Descrição:

Caras de Bacalhau Salgado Verde: porção correspondente ao maxilar inferior aberto (cortado ao nível sub-ocular) de peixes da espécie *Gadus morhua*.

### Características físico - químicas e microbiológicas:

Teor de Sal igual ou superior a 16% expresso em NaCl. Teor de humidade superior a 51% e inferior ou igual a 58%.  
Ausência de fungos e/ou bactérias halófilas.  
Cumprimento da legislação Nacional e Comunitária relativa a aditivos, contaminantes e parasitas.

### Validade produto // Condições Conservação/ Armazenagem:

365 dias. Nos termos do artigo 9º do Decreto-Lei nº 25/2005 o Bacalhau salgado verde deve ser mantido a uma temperatura até 4 °C.

### Rotulagem:

Nº Controlo Veterinário: PT B 0043 01 P CE + Menções obrigatórias p/ legislação.

### Embalagem / Apresentação:

- Caixas de 10 kg, 15 kg e 25 kg P.L.: Contendo caras de bacalhau verdes, avulso.
- Caixas de 10 kg, 15 kg e 25 kg P.L.: Contendo caras de bacalhau verdes pré-embaladas, contendo 2 / 3 caras cada embalagem.