



FICHA TÉCNICA

Código: FT 02

Data de revisão:
2010/09/30

Denominação Comercial:

Migas de Bacalhau Salgado Seco ou Bacalhau Salgado Seco Desfiado

Descrição:

Pedaços de fibra muscular de Bacalhau Salgado Seco (espécie *Gadus morhua*), separados longitudinalmente, aos quais foram removidas as espinhas e a pele.

Características físico-químicas e microbiológicas:

Teor de Sal igual ou superior a 16% expresso em NaCl. Teor de humidade igual ou inferior a 51,7%.
Ausência de fungos e/ou bactérias halófilas.
Cumprimento da legislação Nacional (D.L. 25/2005 e D.L. 4/2006), e Comunitária relativa a aditivos, contaminantes e parasitas.

Validade produto // Condições Conservação/ Armazenagem:

180 dias. Nos termos do artigo 9º do Decreto-Lei nº 25/2005 o Bacalhau salgado seco deve ser mantido a uma temperatura até 7°C.

Rotulagem:

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

Embalagem/ Apresentação:

- Cuvetes de 400 g (PES ou PP alimentar + filme termo retráctil alimentar): Em caixas de 6 Kg (15 cuvetes) ou de 8 Kg (20 cuvetes).
- Sacos de 1 kg (PET alimentar): Caixas de 20 kg (20 x 1 kg) ou caixas de 25 kg (25 x 1 kg)
- Sacos de 2,5 kg (PET alimentar): Em caixas de 15 kg (6 x 2,5 kg).
- Sacos de 5 kg (PET alimentar): Em caixas de 10 kg (2 x 5 kg) ou de 25 kg (5 x 5 kg).