

LÍNGUAS DE BACALHAU

0,5 KG



Verdadeira prova de que todas as partes do bacalhau se aproveitam na preparação de saborosas receitas, as Línguas de Bacalhau Terra do Bacalhau, são preparadas a partir de peixe fresco seguindo os mais elevados padrões de qualidade.

01 IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

- ◆ **DESIGNAÇÃO:** Línguas de Bacalhau 0,5 kg “Terra do Bacalhau”
- ◆ **MARCA:** Terra do Bacalhau
- ◆ **ORIGEM:** Noruega
- ◆ **ESPÉCIE:** Gadus Morhua
- ◆ **ZONA DE CAPTURA:** Oceano Atlântico Nordeste
Sub zona I - Mar de Barents
Sub zona II - Mar da Noruega
- ◆ **ARTE DA PESCA:** Redes de Emalhar e redes semelhantes

02 COMPOSIÇÃO

- ◆ **INGREDIENTES:** Línguas de bacalhau salgado verde e salmoura
- ◆ **ALERGÉNIOS:** Contém peixe
- ◆ **NÃO CONTÉM OGM'S**

03 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	VALORES DE REJEIÇÃO
Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<10 ³ UFC/g
Contagem de E.coli	<10 UFC/g
Contagem de Enterobactereaceae	<10 ³ UFC/g
Contagem de Bactérias Holófitas	<10 ⁵ UFC/g
Contagem de Microrganismos a 30°C	<10 ³ UFC/g
Salmonella	Ausência em 25 grs.
Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:	
Aspecto	Ausência de vestígios de vísceras e de coágulos de sangue;
	Ausência de manchas amareladas e vermelhas;
	Ausência de matérias estranhas;
	Ausência de parasitas visíveis a olho nu;
Cor	Característica da espécie;
Odor	Característico da espécie, isento odor a ranço e/ou fénico;
Textura	Firme;
Sabor	Sui Generis

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:	
Informação Nutricional Porção de 100 g	
Energia	318 kj / 75 Kcal
Lípidos totais dos quais:	0,6 g
Ácidos gordos saturados	0,6 g
Ácidos gordos monoinsaturados	< 1 g
Hidratos de carbono:	< 1 g
Dos quais açúcares	< 0,5 g
Proteínas	17,4 g
Sal	22,88 g

04 APRESENTAÇÃO

EMBALAGEM

Balde plástico com tampa fechado hermeticamente com rótulo Terra do bacalhau
VALIDADE: 12 meses

ROTULAGEM

ETIQUETA: preto e branco
PESO: 500 g
CX: 6 kg
EAN EMB.: 5609008000019
EAN CX.: 5609008000026

PALETIZAÇÃO

NÚMERO DE CAIXAS POR PALETE: 81 Cx.
(9 fiadas de 9 caixas)

05 ARMAZENAGEM

- ◆ O produto deve ser armazenado a temperaturas entre 4 a 7 °C.

06 TRANSPORTE

- ◆ O produto deve ser transportado em veículos equipados com sistema de frio para transporte de produtos alimentares a temperaturas de refrigeração (4 a 7 °C).

07 RECOMENDAÇÕES DE MANUSEAMENTO

- ◆ O produto deve ser manuseado em local limpo, isento de contaminações e sujidades, por pessoas devidamente treinadas e capacitadas de acordo com as boas práticas de fabrico para a indústria de produtos alimentares.

08 CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- ◆ Passar as línguas por água corrente retirando o excesso de sal, colocar num recipiente com água fria.
- ◆ Recomenda-se que o tempo ideal de demolha das línguas seja entre 12 a 15 horas.
- ◆ Não deve ser consumido cru.



**BLAEST PORTUGAL,
UNIPESSOAL, LDA**
RUA MELO E SOUSA,
BLOCO 2, LOJA 212
2765-253 ESTORIL