

# SAMES DE BACALHAU

## 0,5 KG



Produzidos a partir de bacalhau salgado verde e conservados em salmoura, os sames de bacalhau são um produto derivado Terra do Bacalhau, disponível para verdadeiros apreciadores.

### 01 IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

- ◆ **DESIGNAÇÃO:** Sames 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:** Sames 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 <sup>3</sup> UFC/g
Contagem de E.coli	<10 UFC/g
Contagem de Enterobactereaceae	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Contagem de Bactérias Holófitas	<10 <sup>5</sup> UFC/g
Contagem de Microrganismos a 30°C	<10 <sup>3</sup> 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, lascas bem definidas;
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.:** 5609008000064  
**EAN CX.:** 5609008000071

### 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 os sames por água corrente retirando o excesso de sal, colocar num recipiente com água fria.
- ◆ Recomenda-se que o tempo ideal de demolha dos sames 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