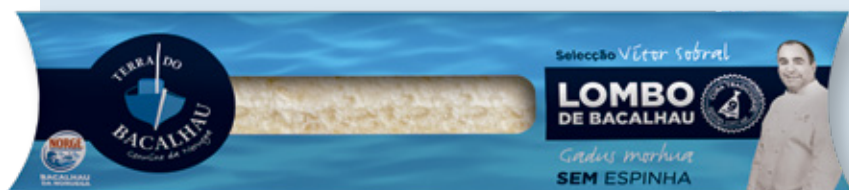


LOMBO DE BACALHAU SECO SEM ESPINHA SELEÇÃO VÍTOR SOBRAL



É um bacalhau de características únicas com o selo de qualidade Terra do Bacalhau. Uma quantidade limitada de Bacalhau da Noruega, preparado de forma artesanal, a partir de peixe fresco e com nove meses de cura. Bacalhau genuíno e com todo o sabor em lascas perfeitas.

01 IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

- ◆ **DESIGNAÇÃO:** Lombo de Bacalhau seco sem espinha “Seleção Vítor Sobral”
- ◆ **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
Elaborado a partir de Bacalhau Especial
- ◆ **ARTE DA PESCA:** Redes de Emalhar e redes semelhantes

02 COMPOSIÇÃO

- ◆ **INGREDIENTES:** Bacalhau e sal
- ◆ **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, lascas bem definidas;
Sabor	Sui Generis

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:	
Informação Nutricional Porção de 100 g	
Energia	757 kJ / 179 Kcal
Lípidos totais dos quais:	1,6 g
Ácidos gordos saturados	0,3 g
Ácidos gordos monoinsaturados	1,3 g
Hidratos de carbono:	0 g
Dos quais açúcares	0 g
Proteínas	41,1 g
Sal	9.6 g

04 APRESENTAÇÃO

EMBALAGEM

Caixa cartolina com janela, logótipo Terra do Bacalhau Seleção Vítor Sobral

VALIDADE: 12 meses

ROTULAGEM

ETIQUETA: térmica preto e branco

PESO: variável

EAN EMB.: 2922656

PALETIZAÇÃO

NÚMERO DE CAIXAS POR PALETE: 50 Cx.

(8 fiadas de 6 caixas + 1 fiada de 2 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 o bacalhau por água corrente retirando o excesso de sal, colocar num recipiente com água fria com a pele voltada para cima, mudar a água de 12 em 12 horas.
- ◆ Recomenda-se que o tempo ideal de demolha seja de 3 a 4 dias.
- ◆ Não deve ser consumido cru.



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