

Controlo de Qualidade

 <i>Marinhave, S.A.</i>	FICHA TÉCNICA	Edição 1 Novembro 2006
---	----------------------	---------------------------

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Nome: Marinhave S.A.	Telefone: 263930000
	Fax: 263930009
Morada: Herdade do Arneiro Grande 2130 – 121 Stº Estevão	E-Mail: j.champalimaud@marinhave.pt
	Responsável Técnico: João Champalimaud

PRODUTO

Arroz de Pato Ultracongelado Quinta da Marinha (350g ou 2 Kg)

INGREDIENTES

Arroz estufado (41%), pato desfiado (27%), chouriço corrente [carne de suíno, gordura de suíno, massa pimentão (pimentos, sal), especiarias, emulsionantes (polifosfatos de sódio e de potássio), conservantes (nitrito de sódio e nitrato de potássio)], cebola, cenoura, banha de porco, sal, alho.

PROCESSO DE FABRICO

Produto cozinhado e ultracongelado.

ARMAZENAGEM

Conservar a temperaturas iguais ou inferiores a -18°C

Congelador	Sem Estrelas	3 Dias
Congelador *	Uma Estrela (-6°C)	1 Semana
Congelador **	Duas Estrelas (-12°C)	1 Mês
Congelador *** ou ****	Três ou Quatro Estrelas (-18°C)	Até à data indicada na embalagem
Frigorífico	5°C ou inferior	24 Horas

VALIDADE

12 Meses (1Ano), com embalagem intacta e respeitando as condições de conservação / armazenamento.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Valores médios por 100g de Produtos	Métodos
Açúcares Totais	0,5g	ITLQ-053
Fibra Bruta	1,0g	ITLQ-002-01
Gordura	7,5g	ITLQ-005
Hidratos de Carbono	18,5g	ITLQ-006
Humidade	63,4g	ITLQ-001
Proteína	8,3g	ITLQ-004
Valor energético	177kcal; 741kJ	ITLQ-007
Ácidos gordos saturados	1,5%	ITLQ-030
Sódio	0,4%	ITLQ-163

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Microorganismos	Valores e Tolerâncias	Boas Práticas de Fabrico
Contagem de bactérias coliformes totais (1)	<10 ⁴ UFC/g	<10 ² UFC/g
N.º de Colónias de Enterobactérias	≤10 ⁴ UFC/g	<10 ² UFC/g
N.º de Colónias microrganismos psicrotróficos	<10 ⁵ UFC/g	<10 ⁴ UFC/g
Pesquisa de <i>Salmonella</i> , em 25g(1)	Neg./25g	
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> , em 25g (1)	Neg./25g	
(1) Valores-Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração colectiva, Revista INSA, Julho de 2004 e Regulamento (CE) N.º 2073/2005, de 15 de Novembro de 2005, suas rectificações e Regulamento (CE) N.º 1441/2007, de 8 de Dezembro, relativos a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.		

EMBALAGEM
Embalagem em CPET (tereftalato de polietileno cristalizado) de cor preta, termosoldada com filme transparente. Embalagem de 350g ou 2 Kg.

UTILIZAÇÃO / MODO DE UTILIZAÇÃO

- Manter na congelação até ao momento da regeneração
 - **Microondas:** Perfure a película superior com um garfo, coloque no microondas na potência máxima (700 w) durante aproximadamente 8 minutos.
 - **Forno:** Aquecer previamente o forno a 180°C. Retirar a película e aquecer durante aproximadamente, 35 a 45 minutos.
- Nota: Estes tempos são baseados em cálculos médios, podendo variar de acordo com o tipo de forno e de microondas.
- O produto depois de regenerado, deve atingir temperaturas iguais ou superiores a 75°C.
- NOTA:
- Uma vez iniciado o processo de descongelação, não voltar a congelar.

RECOMENDAÇÕES

- Não consumir após ultrapassada a data de validade.
- Depois de aberta a embalagem, o produto deve ser consumido no próprio dia, cumprindo todas as normas de higiene e de conservação
- As embalagens não devem ser sujeitas a temperaturas superiores a 210 °C.

PUBLICO ALVO

População em geral.

Em caso de alergias consultar a lista de ingredientes (chouriço: contém leite).

OUTRAS INFORMAÇÕES

- **Controlo Metrológico:**
- **Embalagens de 350 g :** Cada embalagem contém 350g de arroz de pato. Cada caixa contém 6 Unidades.
- **Embalagens de 2 Kg :** Cada embalagem contém 2 Kg de arroz de pato. Cada caixa contém 3 Unidades.

O fornecedor garante que o produto cumpre a legislação em vigor, que lhe é aplicável.

Rui Mesquita
Departamento de Qualidade
rmesquita@marinhave.pt
Data: 2 de Dezembro 2009

