

Controlo de Qualidade

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

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

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

PRODUTO: Fígado de Pato Fresco Quinta da Marinha

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Consiste em Fígado de Pato Pekin fresco colocado numa cuvete que é posteriormente filmada com filme PVC fechado termicamente. No filme encontra-se aposto o rótulo verde e a etiqueta de pesagem contendo o registo Veterinário Oficial

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parâmetros Côr	Valores Acastanhado / Cor de Vinho	Tipo de Teste Sensorial
-------------------	---------------------------------------	----------------------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos	Valores e Tolerâncias	Métodos
Contagem a 30°C	$\leq 1 \times 10^7/g$	NFV-08-051
Contagem Enterobacterias	$\leq 5 \times 10^4/g$	NP4137

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

	Descrição de cada componente e composição	g/m2 ou um	Dimensões	Peso
Embalagem Primária	cuvete 79 TP Peterfilmada	----	225x135x3 0	11,5g
Embalagem Secundária	Caixa Domplex Cores Sortidas	----	585x190	1,700Kg

OUTRAS INFORMAÇÕES

- **Prazo de Validade:** 5 dias.
- **Data de Validade:** 19.05.04
- **Codificação do lote:** **XX SM O E DDD A: XX-** artigo **SM-** semana de nascimento **O-** ordem de série **E-** empresa (origem) **DDD-** dia do ano **A-** ano corrente.
- **Quantidades Nominais:** Peso (kg) com 3 casas decimais.
- **Controlo Metrológico:** Número de unidades variável, dependendo do pedido do cliente.
- **Condições de Conservação:** Conservar entre 0° e 3C° (Presente no Rótulo e na Etiqueta).
- **Modo de Preparação:** Não consta.
- **Denominação de Venda:** Fígado de Pato Fresco.
- **Outras:** N.º Telefone e Fax aposto no Rótulo e Etiqueta.

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

Rui Mesquita
Departamento de Qualidade
rmesquita@marinhave.pt

Data: 19 de Fevereiro de 2008