## FICHA TÉCNICA CAMARÃO MARCHEF PESCADOS



	1										
FABRICANTE:		MONTEIRO INDUSTRIA DE PE					UNIDADE PRODUTO	RA	ITAREMA-CEARÁ		
PRODUTO:	CAMARÃO DESCASCADO EVISCERADO COZ				OZIDO CONGELADO MARCHEF 300g	Cx 06Kg	FICHA TÉC./REV		rev00		
CLASSIFICAÇÃO	35 a 45 unidades na				a embalagem de 300g		CÓDIGO INTERNO PRO	DUTO:	PEDCZ0006		
					EPECIFICAÇÕES TÉCNI	ICAS					
Marca							MARCHEF				
Denominação de venda				CAMARÃO CINZA DESCASCADO EVISCERADO COZIDO CONGELADO							
Classificação (unidades na embalagem)				35 a 45							
Espécie			T	Penaeus vannamei - CAMARÃO DE CULTIVO							
Conservantes			T	METABISSULFITO DE SÓDIO							
Alergicos			T	CONTÉM CRUSTÁCEO (CAMARÃO) / NÃO CONTÉM GLÚTEM							
Validade				18 meses							
Temperatura de estocagem e transporte			$\top$	Mantenha congelado a -18 °C ou mais frio							
Registro no MAPA/SIF/ DIPOA			+	0522/3218							
Origem			+			INDI	JSTRIA BRASILEIRA				
Embalagem primária	Material	St	Stand Up composto por filmecoextrudado de PA e PEBD natural, laminado com filme de PET transparente, com aplicação de zíper a 28 mm da borda superior								
	Peso Liquido	—	300g								
	Medidas	—	160 x 255mm								
Embalagem Secundária	Material	┷	Caixa de papelão ondulado - onda dupla - pardo								
	Peso Liquido	_	06 Kg								
Medidas			420 x 320 x 120mm								
Paletização						7 cx de	base X 12 cx de altura				
G-TIN - EAN 13				07898974090089							
G-TIN - EAN 14							17898974090086				
NCM							03061790				
Material		T	Plastico flexivel atoxico								
	Peso liquido			07g							
	Sabor			Limão, cebola e alho							
Sachê de Tempero				Sal, condimento preparado sabor limão (Sal, limão desidratado, óleo vegetal de girassol, cúrcuma, páprica, aromatizante,							
	Ingredientes		re	realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico e antiumectante fosfato tricálcico), cebola desidratada							
	Alérgicos		+	alho desidratado e pimenta do reino.  Pode conter derivados de soja							
	_		+	PODE CONTER DE REGISTRO CONFORME RESOLUÇÃO-RDC № 276, DE 22 DE SET EMBRO DE 2005.							
	Registro		+		FRODUTO ISENTO DE REGISTRO			Z DE SEI EWBRO	DE 2003.		
GESTÃO D	A QUALIDADE			APPCC/BPF/PPHO/PAC IN 23 de 20/08/2019- RTIQ camarão, Decreto 9013 de 29/03/2017- Regulamento da Inspeção							
OLD: NO D	T GOTTE OF THE			Industrial e Sanitario de Produto de Oigem Animal							
	~		_	_	1		Critérios Laboratori				
	RMAÇÃO NU	rrici	ONA	└		Mior	obiologia	Unidade	Padrão		
Porções po	Porções por embalagem: 5 Porção: 60g (3 colheres de sopa)						erichia coli	UFC/g	< 1,0 x 10^1		
1 019001 00	9 (0 001110100 00 00	100g	60g	%VD*							
ı	gético (kcal)	86	53	3			onella spp	ausente/25g	ausente/25g		
Valor Ener			0	0	Staphilococcus of			UFC/g	< 5,0 x 10^2		
Valor Ener	os (g)	0	- 0		Listeria Monocy	togenes (	nroduto cozido)	Ausente /25g	Ausente /25g		
Carboidrate Açúcares t	otais (g)	0	0		Zioteria monocy						
Carboidrat Açúcares t Açúcare	otais (g) s adicionados (g)	0	0	0	Ziotei la monocy.		o-quimica	Unidade	Padrão		
Açúcares t Açúcares t Açúcare Proteínas (	otais (g) s adicionados (g) g)	0 0 18	0 0 11	22					Padrão < 7,85		
Carboidrat Açúcares t Açúcare Proteínas d Gorduras t	otais (g) s adicionados (g) g) otais (g)	0 0 18 1,6	0 0 11 1	22		Fisic	o-quimica	Unidade			
Carboidrat Açúcares t Açúcares Proteínas Gorduras t Gorduras	otais (g) s adicionados (g) g) otais (g) saturadas (g)	0 0 18	0 0 11	22		Fisic	pH	Unidade NA	< 7,85 <30		
Carboidrat Açúcares t Açúcares Proteínas ( Gorduras t Gorduras a Gorduras t	otais (g) s adicionados (g) g) otais (g) saturadas (g)	0 0 18 1,6 0,8	0 0 11 1 0,5	22 2 3		Fisico	o-quimica pH BVT	Unidade NA mg de N2/100g	< 7,85		
Carboidrat Açúcares t Açúcares t Açúcares Proteínas ( Gorduras t Gorduras t Gorduras Fibras alim Sódio (mg)	otais (g) s adicionados (g) g) otais (g) saturadas (g) trans (g) entares (g)	0 0 18 1,6 0,8 0 0	0 0 11 1 0,5 0 0	22 2 3 0		Fisico Macroscop Teor resid	o-quimica pH BVT oia/Microscopia	Unidade NA mg de N2/100g ausente/50g	< 7,85 <30 Conforme RDC 623/2		

Fotos do Produto





