

FICHA TÉCNICA CAMARÃO MARCHEF PESCADOS																																																																																	
FABRICANTE :	MONTEIRO INDUSTRIA DE PESCADOS		UNIDADE PRODUTORA	ITAREMA-CEARÁ																																																																													
PRODUTO:	CAMARÃO DESCASCADO COZIDO CONGELADO MARCHEF 150g		FICHA TÊC./REV.	rev00																																																																													
CLASSIFICAÇÃO	25 a 45 unidades na embalagem		CÓDIGO INTERNO PRODUTO:	PUDCZ0003																																																																													
EPECIFICAÇÕES TÉCNICAS																																																																																	
Marca		MARCHEF																																																																															
Denominação de venda		CAMARÃO CINZA DESCASCADO COZIDO CONGELADO																																																																															
Classificação (unidades na embalagem)		25 a 45																																																																															
Espécie		Penaeus vannamei - CAMARÃO DE CULTIVO																																																																															
Conservantes		METABISSULFITO DE SÓDIO																																																																															
Alergicos		CONTÉM CRUSTÁCEO (CAMARÃO) / NÃO CONTÉM GLÚTEM																																																																															
Validade		18 meses																																																																															
Temperatura de estocagem e transporte		Mantenha congelado a -18 °C ou mais frio																																																																															
Registro no MAPA/SIFI/DIPOA		0527/3218																																																																															
Origem		INDÚSTRIA BRASILEIRA																																																																															
Embalagem primária	Material	Saco composto por filme coextrudado de PA e PEBD natural, laminado com filme de PET transparente.																																																																															
	Peso Líquido	150g																																																																															
	Medidas	150 x 190mm																																																																															
Embalagem Secundária	Material	Caixa de papelão ondulado - onda dupla - pardo																																																																															
	Peso Líquido	06 Kg																																																																															
	Medidas	420 x 320 x 120mm																																																																															
Paletização		7 cx de base X 12 cx de altura																																																																															
G-TIN - EAN 13		078989740090058																																																																															
G-TIN - EAN 14		17898974090055																																																																															
NCM		03061790																																																																															
GESTÃO DA QUALIDADE		APPC/IBPF/PPHO/IPAC																																																																															
		IN 23 de 20/08/2019- RTIQ camarão,Decreto 9013 de 29/03/2017- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitário de Produto de Origem Animal																																																																															
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: cerca de 3 Porção: 60g (3 colheres de sopa) <table><tr><td></td><td>100g</td><td>60g</td><td>%VD*</td></tr><tr><td>Valor Energético (kcal)</td><td>86</td><td>53</td><td>3</td></tr><tr><td>Carboidratos (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>0</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>Açúcares adicionados (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>18</td><td>11</td><td>22</td></tr><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>1,6</td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas (g)</td><td>0,8</td><td>0,5</td><td>3</td></tr><tr><td>Gorduras trans (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>151</td><td>91</td><td>5</td></tr></table> *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			100g	60g	%VD*	Valor Energético (kcal)	86	53	3	Carboidratos (g)	0	0	0	Açúcares totais (g)	0	0		Açúcares adicionados (g)	0	0	0	Proteínas (g)	18	11	22	Gorduras totais (g)	1,6	1	2	Gorduras saturadas (g)	0,8	0,5	3	Gorduras trans (g)	0	0	0	Fibras alimentares (g)	0	0	0	Sódio (mg)	151	91	5	Critérios Laboratoriais <table><tr><td>Microbiologia</td><td>Unidade</td><td>Padrão</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>UFC/g</td><td>< 1,0 x 10^1</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>ausente/25g</td><td>ausente/25g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulase positivo</td><td>UFC/g</td><td>< 5,0 x 10^2</td></tr><tr><td>Listeria Monocytogenes (produto cozido)</td><td>Ausente /25g</td><td>Ausente /25g</td></tr><tr><td>Físico-química</td><td>Unidade</td><td>Padrão</td></tr><tr><td>pH</td><td>NA</td><td>< 7,85</td></tr><tr><td>BVT</td><td>mg de N2/100g</td><td><30</td></tr><tr><td>Macroscopia/Microscopia</td><td>ausente/50g</td><td>Conforme RDC 623/2022</td></tr><tr><td>Teor residual de Sulfitos</td><td>mg/kg SO2</td><td><150</td></tr><tr><td>Metais pesados</td><td>mg/Kg(*)</td><td>conforme RDC 722/22</td></tr></table> (*)Seguimos padrões estabelecidos em legislação vigente.			Microbiologia	Unidade	Padrão	Escherichia coli	UFC/g	< 1,0 x 10^1	Salmonella spp	ausente/25g	ausente/25g	Staphylococcus coagulase positivo	UFC/g	< 5,0 x 10^2	Listeria Monocytogenes (produto cozido)	Ausente /25g	Ausente /25g	Físico-química	Unidade	Padrão	pH	NA	< 7,85	BVT	mg de N2/100g	<30	Macroscopia/Microscopia	ausente/50g	Conforme RDC 623/2022	Teor residual de Sulfitos	mg/kg SO2	<150	Metais pesados	mg/Kg(*)	conforme RDC 722/22
	100g	60g	%VD*																																																																														
Valor Energético (kcal)	86	53	3																																																																														
Carboidratos (g)	0	0	0																																																																														
Açúcares totais (g)	0	0																																																																															
Açúcares adicionados (g)	0	0	0																																																																														
Proteínas (g)	18	11	22																																																																														
Gorduras totais (g)	1,6	1	2																																																																														
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,5	3																																																																														
Gorduras trans (g)	0	0	0																																																																														
Fibras alimentares (g)	0	0	0																																																																														
Sódio (mg)	151	91	5																																																																														
Microbiologia	Unidade	Padrão																																																																															
Escherichia coli	UFC/g	< 1,0 x 10^1																																																																															
Salmonella spp	ausente/25g	ausente/25g																																																																															
Staphylococcus coagulase positivo	UFC/g	< 5,0 x 10^2																																																																															
Listeria Monocytogenes (produto cozido)	Ausente /25g	Ausente /25g																																																																															
Físico-química	Unidade	Padrão																																																																															
pH	NA	< 7,85																																																																															
BVT	mg de N2/100g	<30																																																																															
Macroscopia/Microscopia	ausente/50g	Conforme RDC 623/2022																																																																															
Teor residual de Sulfitos	mg/kg SO2	<150																																																																															
Metais pesados	mg/Kg(*)	conforme RDC 722/22																																																																															
Fotos do Produto		  MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 3218 S.I.F INDÚSTRIA BRASILEIRA																																																																															
CONTROLE DE QUALIDADE		Data emissão: 24/05/2024																																																																															
Priscila Castro CREA 0614922232																																																																																	