

		<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO FINAL CAUDAS DE GAMBA ROSA ULTRACONGELADAS</b>	<b>PÁGINA: 1 DE ... : 4</b>
--	--	--	---------------------------------

## 1. Descrição geral do produto:

- Denominação comercial: Caudas de Gamba Rosa de Moçambique
- Nome científico: *Haliporoides triarthrus*
- Zona de captura: Oceano Índico (Moçambique)
- Calibres (unds/kg):
  - L:** 41- 75
  - M:** 76 - 110
  - S:** 111-150
  - SB (mix)

As caudas de gamba rosa foram obtidas a partir de gamba rosa sujeito a uma conveniente lavagem, calibrado, tratado quimicamente, pesado, ultracongelado e embalado.

- Embalagem primária: caixa de cartolina forrada a polietileno sendo, portanto, adequada para os produtos e para o ambiente húmido de bordo. Tem como peso líquido escorrido 2 kg, 1,5 kg ou 400 g.
- Embalagem secundária: A embalagem secundária é constituída interna e externamente por cartão Kraft. No interior é constituída por cartão ondulado para aumentar a resistência da mesma. Tem como peso líquido escorrido 12 kg [nas apresentações de (8x1,5 kg) ou (6x2 kg)] ou 9,6 kg (24x400 g).

## 2. Origem do produto:

- Moçambique

## 3. Ingredientes usados:

- **Caudas de Gamba Rosa** de Moçambique selvagem ultracongeladas (*Haliporoides triarthrus*), antioxidantes [E-223 (**Sulfitos**) E-301, E-330], regulador de acidez (E-331 *iii*).

## 4. Alergénios:

- Contém **crustáceos** e **sulfitos**. Pode conter vestígios de **moluscos** e **peixe**.

## 5. Características físicas a controlar:

- Peso líquido: o controlo desta característica será feito nas unidades de venda, de acordo com a legislação em vigor.
- Calibre: verificação das unidades existentes por kg, para cada calibre acima mencionado.

## 6. Características organoléticas a controlar:

Será efectuada uma avaliação quantitativa usando o método “scaling” numa escala 0/10. Deverá ser atingida uma pontuação mínima de 5.

		<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO FINAL CAUDAS DE GAMBA ROSA ULTRACONGELADAS</b>	<b>PÁGINA: 2 DE ... :4</b>
--	--	--	--------------------------------

- A cauda de gamba rosa a processar deve possuir um elevado estado de frescura, apresentando uma cor viva, odor fresco, a mar, sem qualquer vestígio amoniacal. O miolo deverá apresentar-se translúcido.

- Após cozedura devem apresentar um sabor doce e uma textura firme, mas não dura.

## 7. Características químicas:

### 7.1. Informação nutricional

<b>Informação Nutricional</b>	<b>Valor médio por 100 g de produto s/cabeça e descascado</b>
Energia	357 kJ / 84 kcal
Lípidos	1,0 g
dos quais saturados	0,3 g
Hidratos de Carbono	<0,5 g
dos quais açúcares	<0,5 g
Proteínas	19 g
Sal	0,60 g

### 7.2. Características químicas a controlar

- Tempo para melanose total: >24 horas

- É controlado o dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) de acordo com a legislação em vigor

## 8. Características microbiológicas:

- Na avaliação destas características dever-se-ão seguir o procedimento de recolha de amostra e análise microbiológica externa.

- Microrganismos a analisar:

- Contagem de microrganismos a 30 °C
- Contagem de coliformes a 30 °C
- Contagem de Estafilococos coagulase positivos
- Contagem de *Escherichia coli*
- Pesquisa de *Salmonella* spp.
- Pesquisa de *Listeria monocytogenes*
- Pesquisa de *Vibrio* spp.

- Valores limite de acordo com a legislação em vigor ou com a especificação geral de microbiologia e química (EGQ 001).

		<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO FINAL CAUDAS DE GAMBA ROSA ULTRACONGELADAS</b>	<b>PÁGINA: 1 DE ... : 4</b>
--	--	--	---------------------------------

#### 9. Características de rotulagem a controlar:

- Em cada unidade de venda será controlada a existência, a correção e a visibilidade da data de durabilidade, nº veterinário e do lote, já que todos os outros elementos se encontram pré-impressos.

#### 10. Data de consumo preferencial:

-Admitindo que o produto será conservado nas condições de armazenagem, será dada uma data de durabilidade mínima de 24 meses após a data de congelação.

#### 11. Condições de armazenagem e de distribuição:

- O produto será armazenado a temperaturas inferiores ou iguais a -18 °C. Durante a distribuição, as oscilações de temperatura deverão ser mínimas. Nos expositores, o produto deverá ser armazenado a temperaturas inferiores ou iguais a -18 °C. As variações máximas admissíveis de temperatura na armazenagem, distribuição e exposição para venda serão de acordo com a legislação em vigor.

#### 12. Codificação de lotes:

- O lote de produção será sequencial e será constituído por 3 dígitos que identificarão o navio, 2 dígitos para o ano sendo os restantes 2 para a identificação do número da viagem do navio.

#### 13. Utilização prevista do produto:

-Consumidor alvo: individual e coletivo, não se discernindo qualquer grupo ou nicho de mercado que não seja potencialmente consumidor.

-Forma de consumo: tratado termicamente (cozido, frito, grelhado, nas mais várias preparações culinárias).

#### 14. Utilização não prevista do produto:

- Não deve ser consumido sem tratamento térmico.

#### 15. Modo de preparação:

- Lave o marisco cuidadosamente passando várias vezes em água corrente. O marisco está pronto a ser cozinhado.

#### 16. Metais pesados e contaminantes:

- De acordo com a legislação em vigor.

		<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO FINAL CAUDAS DE GAMBA ROSA ULTRACONGELADAS</b>	<b>PÁGINA: 4 DE ... :4</b>
--	--	--	--------------------------------

### 17. Radiação ionizante:

- Este produto não foi sujeito a tratamento por radiação ionizante.

### 18. Elementos omissos:

- Em tudo o omissos, o produto terá que estar conforme com a legislação aplicável em vigor, nomeadamente com a comunitária.

### 19. OGM's:

- Este é um produto de origem selvagem e, como tal, está isento de OGM's.



Após impressão, ou envio a terceiros do ficheiro informático, este documento passa a ser não controlado