FICHA TÉCNICA
PATÉ DE SARDINHA
MARCA: FAROPEIXE

INFORMAÇÃO GERAL

Designação Comercial	Paté de Sardinha - Fides
Ingredientes	Sardinha (70%), água, cenoura, óleo vegetal, flocos de batata, concentrado de tomate, margarina, sal, farinha de soja, flocos de cebola
Aditivos	Não contém
Processo de Fabricação	Produto Esterilizado
Modo de Utilização	Pronto-a-comer, sem necessidade de confecção
Embalagem	Alumínio
Acondicionamento e Embalagem	Hermética
Capacidades	22 gr / 55 gr / 85 gr
Instruções Utilização Produto (Rótulo)	Instruções de Conservação / Prazo de Validade
Condições de Armazenamento	Armazenado e distribuído à temperatura ambiente
Locais de Venda	Hipermercados; Supermercados; Mercearias; Charcutarias; Restaurantes
Público-Alvo	Destina-se ao público em geral
Prazo de Validade	3 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Odor	Característico	**Sabor**	Característico
Cor	Castanho com óleo alaranjado	**Textura**	Cremosa, fácil de barrar

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Parâmetros	***Resultados***	***Métodos***
Fibra Bruta (%)	0.8	NP - 2029
Cinza (%)	2.9	NP - 2032
Proteína bruta (%)	9.5	Kjeldahl
Hidratos de Carbono (%)	5.9	Cálculos por diferencial
Gorduta Total (%)	19.9	NP - 1974
Valor Energético (Kcal: Kj/100gr)	241; 998	Cálculos

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Parâmetros	***Resultados***	***Métodos***
Humidade (%)	65.3	NP - 2282
pH a 20ºC	5.0 - 7.0	Potenciometria
ABVT (mg/100 g)	28	Jornal Oficial Comunid.Européias

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros	*Resultados*	*Métodos*
Prova de Esterilidade e Estabilidade	Negativa	NP - 2309
Nº de colónias de microorganismos a 30ºC/g	< 1x10	NP - 4405
Nº de colónias de bactérias Coliformes/g	< 1x10	NP - 3788
Nº de colónias de Staphilococcus/g	< 1x10	NP - 4400
Nº de esporos de clostrídeos sulfito-redutores/g	< 1x10	NP - 2262
Nº de colónias de Bolores e Leveduras/g	< 1x10	NP - 3277
Pesquisa de Salmonella / 25g	Negativa	ISO - 6579
Pesquisa de Listéria monocytogenes	Negativa	ISO DIS11290-1

MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO RELEVANTE

Matéria-Prima / Ingrediente	*Apresentação*	*Conservação*	*Embalagem / Tamanho*
Sardinha	Conserva esteriliz.	Local seco, temperat.ambiente	Lata em folha de flandres 2 Kg
Água	Rede pública	N.A	N.A
Óleo Vegetal	A granel	Temperatura ambiente sem exposição à luz directa/sol	Granel
Flocos Batata	Flocos	Local seco, temperat.ambiente	Sacos papel revestidos plástico 25Kg
Margarina	Barra	Câmara refrigeração entre 0/8ºC	Papel vegetal c/cobertura alumínio1K
Concent.tomate	Flocos	Local seco, temperatura ambiente	Sacos papel revestidos polietileno25K
Farinha Soja	Pó		Papel vegetal revestido polietileno25K
Sal	Granuloso		Sacos plástico polietileno 25 Kg
Flocos Cebola	Flocos		Sacos papel revestidos polietileno25K
Cenouras	Produto fresco	Câmara refrigeração entre 0/8ºC	Sacos plástico 10Kg

MATERIAIS DE EMBALAGEM E INFORMAÇÃO RELEVANTE

Tipo de Material de Embalagem	*Conservação*	*Embalagem*	*Observações*
Embalagem alumínio tipo: R45-22g	Local Seco; temperatura ambiente	Caixas de Cartão	
Embalagem alumínio tipo: R62.26-55g			
Embalagem alumínio tipo: 85g			
Tampos de alumínio pré cortados			
Bobines de tampos em alumínio			
Caixas de Cartão		Paletes isoladas c/filme	
Consumíveis de impressão		Caixas de Cartão	
Cola		Sacos papel em paletes isoladas com filme	
Filme palete		Bobines em paletes isoladas com filme	Estirável