DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:



Posta de Atum em Azeite Santa Catarina – 120g
Áreas Pescatórias: Indicado na embalagem junto ao Lote e Validade.

INGREDIENTES:

Atum*, azeite refinado (com adição de 2% de azeite virgem) e Sal.

*Ver espécie abaixo do lote:
SKJ *katsuwonus pelamis,* BET *Thunnus Obesus,*YFT Thunnus Albacares, ALB *Thunnus Alalunga.*

Referenciação de alergénios segundo o Regulamento EU 1169/2011 e posteriores alterações: Contém Atum.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ASPECTO: Atum bem limpo, sem pele, sem vísceras, sem sangacho, nem espinhas; sem oxidação; bem enlatado e sem corpos estranhos.

ODOR E SABOR: Normais – característicos da espécie, do molho de cobertura e dos ingredientes.

TEXTURA E COR: Textura normal; cor clara ou rosada.

APRESENTAÇÃO: Pedaços compactados resultantes do processo de enlatamento manual.

FORMA DE ENLATAMENTO: Semi-automático.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ANÁLISES	VALOR NORMAL E TOLERÂNCIA
Histamina	< 100 ppm
Mercúrio	< 1 ppm
Chumbo	< 0.30 ppm
Cadmio	< 0.10 ppm
pH	5 – 7
Sal (expresso em NaCl)	1,2g±0.375g*

* De acordo com o guia de tolerâncias (Reg. 1169/2011 e posteriores alterações)

Teores máximos de contaminantes admissíveis de acordo com os regulamentos em vigor:

- Contaminantes: Regulamento (EU) nº 2023/915 e posteriores alterações;
- Pesticidas: Regulamento (CE) nº396/2005 versão consolidada e posteriores alterações;
- Sal: Portaria nº72/2008 e posteriores alterações; Codex Stan 150-1985
- Histamina: Regulamento (CE) nº 2073/2005 e posteriores alterações.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS POR 100g DE PRODUTO ESCORRIDO:

Energia	940 kJ/ 230 kcal
Lípidos Dos quais saturados	13,4g 2,3g
Hidratos de carbono Dos quais açucares	<0,5g <0,5g
Fibras	<0,3g
Proteínas	25,9g
Sal	1,2g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Pesquisa de Salmonella: Negativo

Contagem de staphylococcus Coagulase +: ≤ 1 x 10^4 ufc/g

Contagem de microrganismos a 30ºC: <1 x 10^2

Clostridium botulinum: Ausente

CARACTERÍSTICAS DAS ETIQUETAS E EMBALAGENS:

1. **Metrologia**

PESO LÍQUIDO **120 g**
PESO ESCORRIDO **78 g**

Nota: É realizado controlo metrológico de acordo com a Portaria 374/2023 de 15 novembro.

2. **Rastreabilidade**

VALIDADE: **5 anos após a data de fabricação**
MARCAÇÃO: **01-MM-AAAA**

Nota : A data de validade (dia/mês/ano) assim como o lote de fabricação são marcados na lateral da embalagem, utilizando o sistema de inkjet.

Ex: L2511-SKJ-34 01-03-2028
L: Lote
25: ano 2025
11: semana de produção (varia de 01 a 52)
SKJ: espécie de peixe
34: FAO

NORMA GERAL DE ETIQUETAGEM: Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011 e posteriores alterações.

NORMA COMUNITÁRIA PARA FABRICO: Directiva 92/1536/CEE de 9 de Junho de 1992 e posteriores alterações.

DIMENSÕES DA LATA	106 x 62 x 31 mm
CAPACIDADE	125 ml
COMPOSIÇÃO	Alumínio + verniz
PESO	14g
TIPO DE EMBALAGEM	Abertura fácil
UNIDADES POR CAIXA	26 Unidades ou 50 Unidades

CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA DE QUALIDADE – Sociedade Conserveira Açoriana, Lda .:

CONTROLO DE FRESCURA	Diário
CONTROLO DE PESOS	Horário
CONTROLO DE CRAVAÇÃO	Horário
CONTROLO DE ESTERILIZAÇÃO	Diário
CONTROLO ORGANOLÉPTICO	Diário
MERCÚRIO	por lote
Contaminantes (Pb, Cd)	semestral
Contaminantes (Histamina)	por lote
CONTROLO DE ESTABILIDADE 7 DIAS A 37ºC	Diário

MARCA DE SALUBRIDADE :

PT
C213 1P
UE

CONSERVAÇÃO:

Manter à temperatura ambiente, não expor a calor excessivo e ao sol, consumir no dia de abertura.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:

O produto é transportado em euro-paletes. No caso de exportação, o produto é devidamente colocado no contentor de acordo com as regras de estivagem estabelecidas.

CONSUMIDOR ALVO:

População em geral, excepto intolerantes e/ou alérgicos ao atum.

DECLARAÇÃO DE OGM

Declara-se que este produto não contém ingredientes produzidos por Organismos Geneticamente Modificados.

DECLARAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS IRRADIADAS

Declara-se que este produto não contém substâncias irradiadas.

MÉTODOS DE TRATAMENTO

Cozido e preparado manualmente, embalado semi-automaticamente, sofrendo tratamento térmico (esterilização).

CERTIFICADO & SIMBOLO PONTO VERDE : EMB/ 0020777

CERTIFICAÇÃO

IFS Food

HISTÓRICO DO DOCUMENTO:

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
1	09/06/2016	Revisão geral do documento.
2	04/12/2017	Revisão geral do documento. Introdução do ponto: “Métodos de tratamento”.
3	30/07/2018	Revisão da tabela nutricional.
4	29/10/2019	Revisão da tabela nutricional. Revisão geral do documento.
5	14/05/2020	Revisão geral do documento.
6	15/02/2021	Introdução de zona de pesca e Certificado IFS
7	21/06/2021	Introdução das Declarações OGM e Substâncias Irradiadas
8	23/09/2022	Atualização de cabeçalho e rodapé
9	20/07/2023	Revisão Geral do documento. Alteração do Reg. 1881/2006 (revogado)
10	28/11/2023	Alteração da Portaria 1198/98 de 18 dezembro (revogado). Introdução da Portaria 374/2023 de 15 de novembro
11	03/10/2025	Revisão geral do documento. Alteração da marca sanitária, atualização da apresentação do produto (nova imagem) e da informação nutricional.