



Conservas de Peixe Dâmaso Unipessoal Lda

Zona Industrial Lote nº 6- 8900-264- Vila Real de Santo Antonio

Nº C. V. (PT B027301 CE) Telf. 281 513 840 -- Fax 281 542 449

Especificação Técnica de Produto Alimentar

Produto: Muxama de atum

Descrição do produto: Rectangulos de atum secos, da especie: (*Tunnus Albacares*)

Características organolépticas

PARÂMETRO	VALORES	TIPO DE TESTE
Aspecto	Rectangulos de varios tamanhos	Organoléptico
Côr	Vermelho escuro ou negro	Organoléptico
Cheiro	Característico do peixe seco	Organoléptico
Sabor	Típico do atum seco, isento de aroma e sabor estranho a ranço	Organoléptico
Textura	Bastante duro na periferia, e menos duro no centro	Organoléptico
Modo de consumir	Este produto não requer qualquer preparação culinária: Deve-se abrir o saco meia hora antes de consumir.	
Sugestões	Corta-se em finas fatias, e junte queijo fresco, ou azeite e alhos	

Características fisico-químicas

Histamina	<100 ppm
ABVT	<60 mg em 100 gramas

Características microbiológicas

Salmonela	Ausência total
Stafhylococcus aureus	< 100 ufc
Anaeróbios sulfito-redutores	< 1 ufc
Coliformes termotolerantes	< 10 ufc
Enterobacteriaceas	< 10 ufc
Anaerobias a 30 °C	< 10 ^4 ufc

Tabela comparativa com outros alimentos

Alimento	100 gramas	Proteínas	Gordura	Fósforo (mg)	Vitamina A (UI)
Atum		24	0,89	230	200
Carne de vaca		21,5	6,5	215	0
Carne de porco		18,5	11,9	220	0
Frango		20,2	10,2	200	0

Validade do produto

6 meses desde o embalamento

Características da embalagem

Sacos de plástico próprios para produtos alimentares e fechados a vácuo

Conservação

Este produto deve ser conservado em local fresco

Os nossos produtos são elaborados com sal marinho artesanal certificado pelo Instituto
Nature & Progiés

Produto natural sem corantes nem conservantes