



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL

### CALDEIRADA DE PEIXE

Designação: Caldeirada de Peixe

#### Condições de Armazenagem

Manter a uma Temperatura inferior ou igual a  
Produto Congelado. Após descongelação, não  
recongelar.

##### Conservação Domestica

No Frigorífico:	Até um dia
No Congelador	
Uma estrela (*):	Até 1 semana
Duas estrelas (**):	Até 1 mês
Três estrelas (***):	Até 3 meses
Quatro estrelas (****):	Até à data indicada na

#### Embalagem

##### Unidade

Tipo de Embalagem	Covete Plástico
Código de Barras:	<b>5604807210195</b>
Dimensões (CxLxA)	28 x 19 x 6.5 cm
Peso Líq.	1kg
Peso Líq. Escorrido.	0.900 kg

##### Caixa Cartão

Código de Barras:	<b>15604807210192</b>
Dimensões (CxLx A)	37.5x28.0x25.0 cm

Peso Líq.	8 kg
Peso Líq. Escorrido.	7.200 kg
Nº Un Caixa	8

##### Paleta

Nº Caixas Fiada	8
Nº Fiadas	8
Nº Caixa Paleta	64
Paleta Euro envolvida em filme extrínseco	

#### Modo de Preparação

Descongelar o produto no frigorífico, sobre uma  
rede ou inclinado de forma a evitar que o mesmo  
permaneça em contacto com o líquido de  
descongelação.  
Confeccionar como peixe fresco

#### Características do Produto

Matéria Prima: Pescada (17%), Tintureira  
(15%), Red-Fish (15%), Abrotea (10%), Raia  
(10%), Perca (10%), Amêijoas Vietnamita  
(10%), Miolo de Amêijoas Zebra (3%), Tomate  
(5%), Pimento (5%). Percentagens Aprox.  
Espécie: Segundo doc. Comercial/Rótulo  
Zona de Captura: Segundo doc.  
Comercial/Rótulo  
Textura: Carne consistente  
Sabor: Característico da Espécie  
Cor: Característica da Espécie  
Teor de Vidragem: 10%  
Marca: CPA  
Categoria Comercial: Prod. Cru Ultracongelado

#### Rotulagem

Identificação do Distribuidor  
Nº de Controlo Veterinário do Produtor  
Estado Físico do Produto  
Designação Comercial do Produto  
Nome em Latim das Espécies  
Métodos de produção  
Zonas de Captura  
Lote de Produção  
Peso Líquido  
Data de Durabilidade mínima  
Condições de conservação  
Código de Barras

#### Validade

18 Meses – Composto por Mês e Ano

#### Transporte

Manter a uma Temperatura inferior a -18°C