

# Ficha de Especificação Técnica

## Controlo do Sistema HACCP

### Designação do produto

#### Caracol Confeccionado Refrigerado

### Caracterização

Cor, cheiro, aspeto e apresentação característica do produto. Não são admitidas alterações anormais na cor do produto no geral e dos ingredientes em particular.

### Ingredientes

**CARACOL (MOLUSCOS, 60%, espécie: *Theba pisana*, origem: Marrocos),** água, caldo de galinha [sal, gordura de palma, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, guanilato e inosinato dissódicos), amido, gordura de galinha, aromas, cebola, carne de galinha, especiarias, xarope de caramelo, extrato de levedura, maltodextrina, antioxidante (extratos de rosmaninho)], sal, vinagre, molho picante [vinagre de álcool, massa picante (pimentas vermelhas, vinagre de álcool e sal) e espessante (goma xantana)], alho e orégãos.

### Embalagem

Cada produto é acondicionado em balde de polipropileno.

Peso variável.

Colocar Embalagem no Ecoponto Amarelo.

### Fases de Processamento

Produto obtido a partir da confeção de caracóis brancos (da espécie *Theba pisana*) selecionados e lavados, adicionados da condimentação adequada, confeccionados com recurso a cozedura em água. O produto é acondicionado em baldes de plástico alimentar, submetido a arrefecimento rápido e posterior refrigeração em abatedor de temperatura adequado. O produto consiste na mistura de caracóis e respetivo caldo de confeção.

### Parâmetros analíticos

Parâmetro	Valor Ref.	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25 g	Reg. (CE) nº 2073/2005 e alterações dadas pelo
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25 g	Reg. (CE) nº 1441/2007
Microrganismos a 30°C	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g	
<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g	Valores Guia INSA
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 <sup>2</sup> UFC/g	

### Rotulagem

- Caracol Confeccionado Refrigerado

- **Ingredientes:** **CARACOL (MOLUSCOS, 60%, espécie: *Theba pisana*, origem: Marrocos),** água, caldo de galinha [sal, gordura de palma, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, guanilato e inosinato dissódicos), amido, gordura de galinha, aromas, cebola, carne de galinha, especiarias, xarope de caramelo, extrato de levedura, maltodextrina, antioxidante (extratos de rosmaninho)], sal, vinagre, molho picante [vinagre de álcool, massa picante (pimentas vermelhas, vinagre de álcool e sal) e espessante (goma xantana)], alho e orégãos. Pode conter vestígios de **PEIXE, SULFITOS, LEITE, GLÚTEN, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, CRUSTÁCEOS, OVO.**

- **Peso líquido:** em g ou Kg consultar rótulo.

- **Peso líquido escorrido:** em g ou Kg consultar rótulo.

- **Consumir até:** consultar rótulo.

- Conservar a temperatura compreendida entre 0 a 4°C.

- **Modo de utilização:** Aquecer entre 5 a 10 minutos antes de consumir.

- Colocar Embalagem no Ecoponto Amarelo

- **Nome e o endereço do operador da empresa de setor alimentar:** Caracoltejo-Produção e Comercialização de Caracóis, Unipessoal Lda., Estrada do Gaio, lote 9, 2200-073 Alferrarede - Portugal

- PT V2234 UE

- **Declaração nutricional valor médio por 100g de produto:** Energia 141kJ/34kcal; Lípidos 0,7g, dos quais saturados 0,3g; Hidratos de carbono 0,8g, dos quais açúcares <0,5g; Proteínas 6,0g; Sal 2,5g.

- **Lote:** consultar rótulo

# Ficha de Especificação Técnica

## Controlo do Sistema HACCP

### Condições de distribuição

Em viatura de distribuição com sistema de refrigeração a uma temperatura compreendida entre 0 a 4°C.

### Condições de armazenamento

Conservar a temperatura compreendida entre 0 a 4°C, ao abrigo da luz solar.

### Validade

A data é indicada pela frase “Consumir até:...”, indicando na validade o dia, o mês e ano.

A validade do produto encontra-se no rótulo aposto na embalagem.

O produto apresenta uma validade de 20 dias após a data de fabrico.

### Instruções de utilização

#### Retailista

Manter o produto devidamente acondicionado, afastado de fontes de contaminação, em local refrigerado, com uma temperatura compreendida entre 0 a 4°C, ao abrigo da luz solar.

Manter junto do produto e em local visível para o cliente o rótulo aposto na embalagem, incluindo o número de lote.

#### Consumidor

Manter o produto devidamente acondicionado, afastado de fontes de contaminação, em ambiente refrigerado, com uma temperatura compreendida entre 0 a 4°C, ao abrigo da luz solar.

### Utilização esperada

O produto destina-se a ser consumido quente, pela população em geral.

### Consumidor alvo

O produto destina-se ao consumo da população em geral.

Exceto a consumidores intolerantes a **MOLUSCOS**.

O produto pode conter vestígios de **PEIXE, SULFITOS, LEITE, GLÚTEN, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, CRUSTÁCEOS, OVO**.