**FICHA TÉCNICA**

**1. Designação**: Pato com miudezas ultracongelado

**2. Espécie:** Pato (*Anas platyrhynchos*)

**3. Definição:** Carcaça de pato e suas miudezas (fígado, moela e pescoço)

**4. Apresentação**: Calibre 2000 a 2700 – Peso médio da carcaça 2,0 a 2,8 kg

**5. Processamento:** Abate, Depena, Evisceração, Embalagem e Ultracongelação

**6. Origem:** União Europeia (Holanda, França, Hungria e Alemanha)

**7. Embalagem:**

**a. Embalagem primária:** Plástico protector (qualidade alimentar) submetido a

vácuo.

**b. Embalagem secundária:** Embalagens de cartão canelado. Seis unidades por

caixa. Peso médio da caixa 12 a 17 kg.

**8. Período de Conservação:** 12 meses após data de produção

**9. Condições de Conservação:**

**a. Ultracongelado:** A uma temperatura estável de -18ºC ou inferior, em todos os

seus pontos.

Nota: No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas quanto à

temperatura dos produtos ultracongelados:

No transporte: 3ºC;

Nos expositores de venda: 6ºC.

**10. Publico alvo**: público em geral

**11. Utilização prevista:** processamento térmico (temperatura >65ºC no centro térmico do

produto durante pelo menos 2 minutos) necessário antes do consumo

**12. Critérios microbiológicos aplicáveis**

**a.** Segurança do produto

i. *Salmonella:* N = 5,C=0

Resultados: Ausência em 25 g

Método analítico: EN/ISO 6579

**13. Perfil nutricional (por 100g de parte edível)** -

Água 48.50g

Energia 404Kcal

Proteína 11.49g

Total Lípidos

Dos quais saturados

39.34g

13,2g

Hidratos Carbono 0.00g

Fibra 0.0g

Açúcares 0.00g