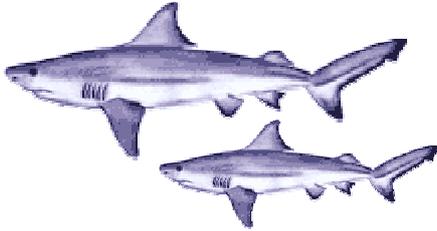


QUALIDADE DO PEIXE CONGELADO



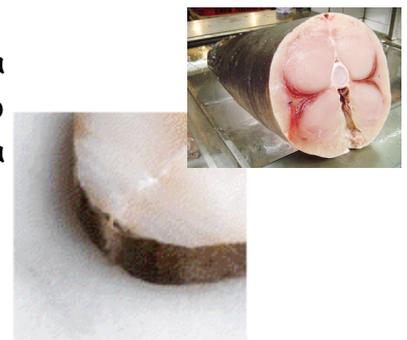
O peixe é um alimento que possui importante valor nutricional e seu consumo semanal deve fazer parte do hábito alimentar de todos.

Entretanto, é um alimento muito sensível às alterações que favorecem o crescimento microbiano.

A conservação do peixe de forma adequada é fundamental para a manutenção da qualidade do produto quer do ponto de vista nutricional como sensorial e para evitar a multiplicação de micro-organismos.

O congelamento é um dos métodos utilizados no processo de conservação dos peixes, mas, para garantir a sua qualidade, não deve haver descongelamento durante o armazenamento ou no seu transporte.

Após o processo de congelamento na indústria, o peixe passa ainda pelo processo de **glaciamento**, quando gotículas de água são pulverizadas sobre o peixe, criando-se uma camada de gelo extra que servirá de proteção para o produto.



RECEBIMENTO DO PEIXE

✓ Assim como todas as carnes, o peixe deve ser entregue congelado, em veículo dotado de equipamento gerador de frio, cuja placa conste na Relação Mensal de Veículos, elaborada pelo INAD e enviada no último dia de cada mês.

✓ A carne do peixe deve apresentar coloração característica, estar sem manchas e firme.

=====
ATENÇÃO às características da embalagem, que deve ser transparente e estar íntegra e lacrada. Não devem conter excesso de gelo ou acúmulo de líquidos, pois indicam que o peixe foi submetido a diversas variações de temperatura e que pode estar impróprio para consumo.
=====

✓ A embalagem deve conter informações claras e visíveis sobre o tipo de peixe (ex. cação), o fabricante, o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), o peso e, principalmente, a validade do produto.

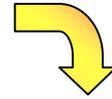


VERIFIQUE SEMPRE A DATA DE VALIDADE !

QUALIDADE DO PEIXE CONGELADO

IMPORTANTE:

Recusar o peixe entregue com sinais de descongelamento, como amolecido ou com líquidos livres na embalagem.



Preencher o
Formulário de Notificação

Quando houver uma
ocorrência no ato da
entrega ou na qualidade
do peixe fornecido

Segundo a Vigilância Sanitária os
alimentos descongelados não podem
ser novamente congelados



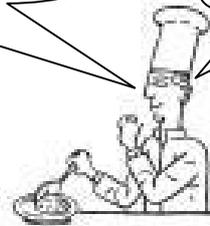
O peixe que foi descongelado e congelado
novamente tem qualidade inferior e maior
risco de estar contaminado

PREPARO DO PEIXE



É importante lembrar que a
recomendação é para colocar o
peixe na panela ainda congelado.

Não descongele
o peixe.



O preparo do peixe deve ser
realizado conforme descrito na
Ficha de Preparação, parte
integrante do Guia Alimentar.



No processo de cocção ocorrerá perda de líquidos do
peixe, criando o caldo suficiente para o cozimento. O
caldo poderá ser aproveitado para o preparo do pirão.

