

| | | |
|---|---|----------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | ESP 15.07 R02 |
| | Especificação | 08-07-2020 |
| Produto: Tintureira Congelada | | |
| Substâncias ou Produtos que provocam Alergias ou Intolerâncias | Contém PEIXE, pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS | |
| Características Microbiológicas | <p>Escherichia coli ≤ 5 x 10² UFC/g Contagem de Enterobacterias <1 x 10⁴ UFC/g S. aureus coagulase positivo <1 x 10³ UFC/g Salmonella Negativo em 25 g</p> <p>Conforme Parâmetro Reg CE Nº 2073/2005 consolidado</p> | |
| Características Físico-Químicas | <p>Chumbo ≤ 0,30 mg Pb / kg Mercúrio ≤ 1,00 mg Hg / kg Cádmio ≤ 0,05 mg Cd / kg</p> <p>Conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado</p> | |
| OGM | O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados. Reg. CE Nº 1829-2003 consolidado e Reg. CE Nº 1830-2003 OGM consolidado | |
| Aspectos Organolépticos | Sabor, Textura e Cor Características do produto. | |
| Modo de Utilização e Utilização Prevista | <p>Utilização Prevista ⇒ Público em geral, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor. Grupos Vulneráveis ⇒ Intolerantes à Substância ou Produto que provoque Alergias ou Intolerâncias. Menção na rotulagem.</p> | |
| Validade | 24 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo. | |
| Temperaturas de Conservação | <p>Os produtos congelados devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18 °C ou inferior, em todos os seus pontos. No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas quanto à temperatura dos produtos congelados: - No transporte: 3 °C; - Nos expositores de venda: 6 °C.</p> | |
| Informação ao Consumidor (Reg CE Nº 1169/2011 consolidado, Reg. CE Nº 1379/2013 e DL 37/2004) | <p>Nome e Morada do Operador da Empresa Responsável pela Informação. Conservar a temperaturas igual ou inferior ≤ -18 °C ao longo da cadeia. Não Recongelar. Consumir após tratamento térmico. Designação Comercial Estado Físico do Produto. Nome Científico. Zona Captura Categoria de arte de pesca. Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. Lote, Peso, Código Barras, Data de Congelação e Data de Validade. Número de Controlo Veterinário: (R 0049 02 P) (R 0061 02 P).</p> | |
| Legislação Relevante | Regulamento CE 852/2004 consolidado; Regulamento CE 853/2004 consolidado; Regulamento CE 1881/2006 consolidado; Regulamento CE 2073/2005 consolidado; Regulamento CE 1069-2009 consolidado; Regulamento UE 1169-2011 consolidado; DL 306/2007 alterado pelo DL 152/2017. Nota: Todos os materiais em contacto com o produto, cumprem com o definido no Regulamento CE Nº 1935/2004 consolidado e pelo Regulamento UE Nº 10/2011 consolidado. | |

Elaborado por: Cristina Brites

Aprovado por: Fernanda Oliveira

Assinatura:



| | | |
|---|----------------------|----------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | ESP 15.07 R02 |
| | Especificação | 08-07-2020 |

Produto: Tintureira Congelada

Apresentação:

| Avulso (Saco PEAD / Saco PEBD Natural) | Desig. Comercial: | Nome Científico | Zona de Captura | Arte de pesca | Dimensão caixa* | Código barras cx* (Ean14) | Código barras un* (Ean13) | Unidades cx* | Paletização (b*h)* | |
|--|--------------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|--------------|--------------------|------|
| | Tintureira Cubos | Prionace glauca | Atlântico Centro-Este | Anzóis e aparelhos de anzol | 38*22*25 | 95603707204382 | 560370720438 | 9 | Variável | 9*8 |
| | Tintureira P/C | Prionace glauca | Atlântico Centro-Este | Anzóis e aparelhos de anzol | 38*22*25 | 95603707202333 | 560370720233 | 0 | Variável | 9*8 |
| | Tintureira P/F | Prionace glauca | Atlântico Centro-Este | Anzóis e aparelhos de anzol | 38*22*25 | 95603707202340 | 560370720234 | 7 | Variável | 9*8 |
| | Tintureira Troncos | Prionace glauca | Atlântico Centro-Este | Anzóis e aparelhos de anzol | 38*22*25 | 95603707202357 | 560370720235 | 4 | Variável | 9*8 |
| Sacos (Saco Tec Laminado PEBD) | Desig. Comercial: | Nome Científico | Zona de Captura | Arte de pesca | Dimensão caixa* | Código barras cx* (Ean14) | Código barras un* (Ean13) | Unidades cx* | Paletização (b*h)* | |
| | Tintureira P/C | Prionace glauca | Atlântico Centro-Este | Anzóis e aparelhos de anzol | 38*19*25 | 95603707171080 | 560370717108 | 7 | 0,85 Kg * 7 un. | 9*9 |
| | Tintureira P/C | Prionace glauca | Atlântico Centro-Este | Anzóis e aparelhos de anzol | 38*19*25 | 95603707199978 | 560370719997 | 5 | 0,6 Kg * 10 un. | 9*9 |
| Higienizados (Filme Retrátil IMPACT) | Desig. Comercial: | Nome Científico | Zona de Captura | Arte de pesca | Dimensão caixa* | Código barras cx* (Ean14) | Código barras un* (Ean13) | Unidades cx* | Paletização (b*h)* | |
| | Tintureira P/C | Prionace glauca | Atlântico Centro-Este | Anzóis e aparelhos de anzol | 38*19*25 | 293929500000 | 293929500000 | 7 | Variável | 9*10 |
| | Tintureira P/F | Prionace glauca | Atlântico Centro-Este | Anzóis e aparelhos de anzol | 38*19*25 | 293929600000 | 293929600000 | 6 | Variável | 9*10 |
| Emb. Origem | Desig. Comercial: | Nome Científico | Zona de Captura | Arte de pesca | Dimensão caixa* | Código barras cx* (Ean14) | Código barras un* (Ean13) | Unidades cx* | Paletização (b*h)* | |
| | Tintureira | Prionace glauca | Atlântico Centro-Este | Anzóis e aparelhos de anzol | --- | --- | --- | --- | --- | |

*Variável conforme pedido de cliente



FICHA TÉCNICA

ESP 15.07 R02

Especificação

08-07-2020

Produto: Tintureira Congelada

Informação Nutricional***

Valores por 100g

| | | |
|-----------------------|------|------|
| Energia | 85 | kcal |
| | 335 | kJ |
| Lípidos | 1,8 | g |
| - dos quais saturados | 0,5 | g |
| Hidratos de carbono | <0,5 | g |
| - dos quais açúcares | <0,5 | g |
| Proteínas | 16 | g |
| Sal | 0,2 | g |

***Variável conforme fornecedor