



FICHA TÉCNICA

ESP 15.11 R02

Especificação

08-07-2020

Produto: Peixe espada preto Congelado

Substâncias ou Produtos que provocam Alergias ou Intolerâncias	Contém PEIXE, pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS
Características Microbiológicas	Escherichia coli $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g Contagem de Enterobactérias $<1 \times 10^4$ UFC/g S. aureus coagulase positivo $<1 \times 10^3$ UFC/g Salmonella Negativo em 25 g Conforme Parâmetro Reg CE Nº 2073/2005 consolidado
Características Físico-Químicas	Chumbo $\leq 0,30$ mg Pb / kg Mercúrio $\leq 1,00$ mg Hg / kg Cádmio $\leq 0,05$ mg Cd / kg Conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado
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	Utilização Prevista \Rightarrow Público em geral, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor. Grupos Vulneráveis \Rightarrow Intolerantes à Substância ou Produto que provoque Alergias ou Intolerâncias. Menção na rotulagem.
Validade	24 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.
Temperaturas de Conservação	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.
Informação ao Consumidor (Reg CE Nº 1169/2011 consolidado, Reg. CE Nº 1379/2013 e DL 37/2004)	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 e Código Barras, Data de Congelação e Data de Validade. Número de Controlo Veterinário: (R 0049 02 P) (R 0061 02 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 15.11 R02

Especificação

08-07-2020

Produto: Peixe espada preto Congelado

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)*	
	P. espada preto P/C	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*22*25	95603707201039	560370720103	6	Variável	9*8
	P. espada preto P/F	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*22*25	95603707201022	560370720102	9	Variável	9*8
	P. espada preto s/ pele P/C	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Redes de arrastar	38*22*25	95603707201046	560370720104	3	Variável	9*8
	P. espada preto s/ pele troncos	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Redes de arrastar	38*22*25	95603707201060	560370720106	7	Variável	9*8
	P. espada preto troncos	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*22*25	95603707201053	560370720105	0	Variável	9*8
	Filete P. espada preto	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*22*25	95603707202722	560370720272	9	Variável	9*8
	Cabeças de P. espada preto	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*22*25	95603707205105	560370720510	2	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)*	
	P. espada preto P/C	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	95603707168448	560370716844	5	0,9 Kg * 7 un.	9*9
	P. espada preto s/ pele P/C	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	95603707111017	560370711101	4	0,9 Kg * 7 un.	9*9
	Filete P. espada preto	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	95603707163863	560370716386	0	1 Kg * 6 un.	9*9
Filete P. espada preto	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	95603707164273	560370716427	0	0,5 Kg * 10 un.	9*9	



FICHA TÉCNICA

ESP 15.11 R02

Especificação

08-07-2020

Produto: Peixe espada preto Congelado

Covetes (Bandeja SB / Filme Tec Laminado PEBD Pelável)	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)*
		Filete P. espada preto	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*22*25	95603707163863	560370716386 0	1 Kg * 8 un.

Higienizados (Filme Retrátil)	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)*	
	P. espada preto P/C	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	290979300000	290979300000	7	Variável	9*10
	P. espada preto s/ pele P/C	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	290979600000	290979600000	4	Variável	9*10
	Filete P. espada preto	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	290850800000	290850800000	4	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)*
	Peixe espada preto	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	---	---	---	---	---
	Peixe espada preto s/ pele	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Redes de Arrastar	---	---	---	---	---
	Peixe espada preto s/ pele	Aphanopus carbo	Atlântico Nordeste**	Anzóis e aparelhos de anzol	---	---	---	---	---

*Variável conforme pedido de cliente

** Subzona variável com zona de captura



FICHA TÉCNICA

ESP 15.11 R02

Especificação

08-07-2020

Produto: Peixe espada preto Congelado

Informação Nutricional***

Valores por 100g

Energia	121	kcal
	509	kJ
Lípidos	5,6	g
- dos quais saturados	4,12	g
Hidratos de carbono	<1	g
- dos quais açúcares	<0,5	g
Proteínas	18,5	g
Sal	0,33	g

***Variável conforme fornecedor