



# FICHA TÉCNICA

ESP 15.17 R02

Especificação

08-07-2020

## Produto: Salmão Congelado

<b>Substâncias ou Produtos que provocam Alergias ou Intolerâncias</b>	Contém PEIXE, pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS
<b>Características Microbiológicas</b>	Escherichia coli $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g Contagem de Enterobacterias $<1 \times 10^4$ 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
<b>Características Físico-Químicas</b>	Chumbo $\leq 0,30$ mg Pb / kg Mercúrio $\leq 0,50$ mg Hg / kg Cádmio $\leq 0,05$ mg Cd / kg  Conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado
<b>OGM</b>	O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados. Reg. CE Nº 1829-2003 consolidado e Reg. CE Nº 1830-2003 OGM consolidado
<b>Aspectos Organolépticos</b>	Sabor, Textura e Cor Características do produto.
<b>Modo de Utilização e Utilização Prevista</b>	<b>Utilização Prevista</b> $\Rightarrow$ Público em geral, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor. <b>Grupos Vulneráveis</b> $\Rightarrow$ Intolerantes à Substância ou Produto que provoque Alergias ou Intolerâncias. Menção na rotulagem.
<b>Validade</b>	24 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.
<b>Temperaturas de Conservação</b>	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.
<b>Informação ao Consumidor</b> (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 $\leq -18$ °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).
<b>Legislação Relevante</b>	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 15.17 R02

Especificação

08-07-2020

**Produto: Salmão 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)*	
	Rabos de Salmão	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*22*25	95603707201701	560370720170	8	Variável	9*8
	Salmão 4/9 int.	Oncorhynchus kisutch	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*22*25	95603707204375	560370720437	2	Variável	9*8
	Salmão 6/10 int.	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*22*25	95603707202043	560370720204	0	Variável	9*8
	Salmão P/C	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*22*25	95603707202050	560370720205	7	Variável	9*8
	Salmão P/C	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*22*25	95603707203439	560370720343	6	Variável	9*8
	Salmão P/C Extra	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*22*25	95603707202067	560370720206	4	Variável	9*8
	Salmão P/F	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*22*25	95603707204221	560370720422	8	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)*	
	Salmão Lombos	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e redes semelhantes	38*19*25	95603707110324	560370711032	1	0,8 Kg * 7 un.	9*9
	Salmão Posta	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*19*25	95603707161234	560370716123	1	1 Kg * 6 un.	9*9
Salmão Posta	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e redes semelhantes	38*19*25	95603707168394	560370716839	1	0,85 Kg * 6 un.	9*9	
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)*	
	Lombos de Salmão	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*19*25	292209700000	292209700000	9	Variável	9*10
Salmão Posta	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	38*19*25	291671500000	291671500000	7	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)*	
Salmão	Oncorhynchus keta	Oceano Pacífico	Redes de emalhar e semelhantes	---	---	---	---	---	---	

\*Variável conforme pedido de cliente