



FICHA TÉCNICA

ESP 15.63 R02

Especificação

08-07-2020

Produto: Bacalhau 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 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
Características Físico-Químicas	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
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, 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 15.63 R02

Especificação

08-07-2020

Produto: Bacalhau 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)*
	Bacalhau int.	Gadus moruha	Atlântico Nordeste**	Redes envolventes-arrastantes	38*22*25	95603707201008	560370720100	5	Variável
Bacalhau int.	Gadus morhua	Atlântico Nordeste**	Redes envolventes-arrastantes	38*22*25	95603707201008	560370720100	5	Variável	9*8
Filete de Bacalhau	Gadus moruha	Atlântico Nordeste**	Redes envolventes-arrastantes	38*22*25	95603707202395	560370720239	2	Variável	9*8
Caras de Bacalhau	Gadus moruha	Atlântico Noroeste	Redes envolventes-arrastantes	38*22*25	95603707200414	560370720041	1	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)*
	Filete de Bacalhau	Gadus moruha	Atlântico Nordeste**	Redes envolventes-arrastantes	38*19*25	95603707110256	560370711025	3	1 Kg * 6 un.
Caras de Bacalhau	Gadus moruha	Atlântico Nordeste**	Redes envolventes-arrastantes	38*19*25	95603707111420	560370711142	7	1 Kg * 6 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)*
	Filete de Bacalhau	Gadus moruha	Atlântico Nordeste**	Redes envolventes-arrastantes	38*19*25	291977200000	291977200000	3	Variável
Filete de Bacalhau c/ pele	Gadus moruha	Atlântico Nordeste**	Redes envolventes-arrastantes	38*19*25	295960800000	295960800000	5	Variável	9*10
Caras de Bacalhau	Gadus moruha	Atlântico Nordeste**	Redes envolventes-arrastantes	38*19*25	291036800000	291036800000	1	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)*
	Bacalhau	Gadus moruha	Atlântico Nordeste**	Redes envolventes-arrastantes	---	---	---	---	---

*Variável conforme pedido de cliente

** Subzona variável com zona de captura