



# FICHA TÉCNICA

ESP 15.91 R02

Especificação

08-07-2020

## Produto: Mexilhão 1/2 Concha Congelado

<b>Substâncias ou Produtos que provocam Alergias ou Intolerâncias</b>	Contém <b>MOLUSCO</b> , pode conter vestígios de <b>PEIXE</b> e <b>CRUSTACEOS</b>
<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 N° 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 N° 1881/2006, consolidado
<b>OGM</b>	O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados. Reg. CE N° 1829-2003 consolidado e Reg. CE N° 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 provoquem 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 N° 1169/2011 consolidado, Reg. CE N° 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 N° 1935/2004 consolidado e pelo Regulamento UE N° 10/2011 consolidado.

Elaborado por: Cristina Brites

Aprovado por: Fernanda Oliveira

Assinatura: \_\_\_\_\_

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 15.91 R02</b>
	Especificação	<b>08-07-2020</b>

**Produto: Mexilhão 1/2 Concha Congelado**

**Apresentação:**

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)*
		Mexilhão ½ Concha	Mytilus galloprovincialis	Espanha	Redes de Arrastar	38*19*25	95603707111635	560370711163 2	0,9 Kg * 6 un.

  

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)*
		Mexilhão ½ Concha	Mytilus galloprovincialis	Espanha	Redes de Arrastar	38*22*25	95603707111635	560370711163 2	0,8 Kg *

  

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)*
		Mexilhão ½ Concha	Mytilus galloprovincialis	Espanha	Redes de Arrastar	---	---	---	---

\*Variável conforme pedido de cliente



# FICHA TÉCNICA

ESP 15.91 R02

Especificação

08-07-2020

**Produto: Mexilhão 1/2 Concha Congelado**

## Informação Nutricional\*\*\*

Valores por 100g

Energia	87	kcal
	368	kJ
Lípidos	<3	g
- dos quais saturados	<1	g
Hidratos de carbono	4	g
- dos quais açúcares	<1	g
Proteínas	13,4	g
Sal	0,65	g

\*\*\*Variável conforme fornecedor