

# Carapau

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominação comercial                                          | Carapau                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nome Científico                                                | Trachurus trachurus; Trachurus picturactus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Zona Captura                                                   | Atlântico Nordeste – FAO 27 - Águas Portuguesas; Atlantico Centro-Este (Fao 34); (FAO 37.2.1) Mar Adriático                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Arte Pesca                                                     | Redes de cercar e redes de sacada; Redes de cercar e sacada e Redes de arrastar; Redes de arrastar                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Origem                                                         | Portugal; Espanha e Mauritania; Croacia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Estado Físico                                                  | Congelado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Calibre                                                        | 1/3, 3/5, 4/6, 5/8, 8/12, MIX, Pequeno, Pelim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Forma de apresentação                                          | Inteiro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias | Contém PEIXE. Pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ingredientes                                                   | Carapau (100%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Aspectos organolépticos                                        | Sabor, Textura e Cor Características do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| OGM / Radiação ionizante                                       | Isento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Validade                                                       | 18 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Condições de armazenamento e transporte                        | Os produtos congelados devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18 °C ou inferior, em todos os seus pontos. Efetuado em caixa térmica com registador de temperatura calibrado em frota própria, subcontratado ou do cliente. 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. |
| População Alvo (Utilização Prevista)                           | 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.                                                                                                                                                                             |
| Embalagem                                                      | Avulso (Saco PEAD / Saco PEBD Natural) Sacos (Saco Téc Laminado PEBD) Covetes (Bandeja SB / Filme Tec Laminado PEBD Pelável) Higienizados (Filme Retrátil IMPACT)                                                                                                                                                                                                                                            |

| Características físico-químicas                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chumbo(mg/Kg)                                                                                                                                                            | 0,3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Mercúrio(mg/Kg)                                                                                                                                                          | 0,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Cádmio(mg/Kg)                                                                                                                                                            | 0,05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Arsénio na forma inorgânica (mg/ Kg)                                                                                                                                     | 0,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Soma de dioxinas (pg PCDD/ F-TEQ-OMS /gr)                                                                                                                                | 3,5 pg/gr de peso fresco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Soma de dioxinas e PCB sob a forma de dioxina (pg PCDD / F-PCB-TEQ-OMS /gr)                                                                                              | 6,5 pg/gr de peso fresco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Soma de PCB não semelhante a dioxinas (ng/gr)                                                                                                                            | 75 ng /gr de peso fresco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Características microbiológicas                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Escherichia coli(UFC/gr)                                                                                                                                                 | $\leq 5 \times 10^2$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Enterobactérias(UFC/gr)                                                                                                                                                  | $\leq 1 \times 10^4$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| S. aureus coagulase(UFC/gr)                                                                                                                                              | $\leq 1 \times 10^1$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Pesquisa Salmonella spp (em 25gr)                                                                                                                                        | Ausência em 25gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Informação                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Informação ao consumidor                                                                                                                                                 | Nome e Morada do Operador da Empresa Responsável pela Informação; 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; Meções: "Conservar a temperatura igual ou inferior a -18°C", "Não Recongelar;" e "Para consumir, remover as vísceras e submeter a tratamento térmico"; Número de Controlo Veterinário.               |
| Legislação                                                                                                                                                               | Regulamento CE 852/2004 consolidado; Regulamento CE 853/2004 consolidado; Regulamento CE 915/2023 e suas alterações; Regulamento CE 2073/2005 consolidado; Regulamento CE 1069-2009 consolidado; Regulamento UE 1169-2011 consolidado; DL 306/2007 consolidado alterado pelo DL 152/2017; DL 69/2023. Regulamento de Execução (UE) nº 828/2014. 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. |
| Fotografias                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |