

## P.ESPADA PRETO

|  |  |
|--|--|
| Denominação comercial  | P.ESPADA PRETO   |
| Nome Científico  | Aphanopus carbo  |
| Zona Captura   | Atlântico Nordeste – Águas Portuguesas; Atlântico centro este Fao 34.12;<br>Atlantico Nordeste - FAO 27  |
| Arte Pesca   | Anzois e aparelhos de anzol  |
| Origem   | Portugal   |
| Estado Físico  | Congelado  |
| Calibre  |  |
| Forma de apresentação  | Posta, Filete  |
| Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias | Contém PEIXE. Pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS.  |
| Ingredientes   | Peixe espada preto (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 Tec 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)  | 1   |
| Cádmio(mg/Kg)  | 0,05  |
| Arsenio 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  |   |
|  |   |