

# FILETE PESCADA A SUL

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominação comercial                                          | FILETE PESCADA A SUL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Nome Científico                                                | Merluccius capensis/ paradoxus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Zona Captura                                                   | Atlântico Sudeste - FAO 47                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Arte Pesca                                                     | Redes de arrastar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Origem                                                         | África do Sul; Namíbia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Estado Físico                                                  | Congelado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Calibre                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Forma de apresentação                                          | Inteiro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias | Contém PEIXE. pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ingredientes                                                   | Pescada (100%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Aspectos organolépticos                                        | Sabor, Textura e Cor Características do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| OGM / Radiação ionizante                                       | Isento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Validade                                                       | 24 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.; 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                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |