

Caldeirada Popular

Denominação comercial	Caldeirada Popular
Nome Científico	Limanda ferruginea, Merluccius paradoxus/capensis, Raja spp, Genypterus blacodes, Merluccius hubbsi, Salilota australis, Sebastes spp, Aphanopus carbo, Prionace glauca, Lepidopus caudatus, Oncorhynchus keta / Oncorhynchus kisutch, Meretrix lyrata, Pleuronectes quadrituberculatus, Lates niloticus
Zona Captura	Atl. Noroeste, Atl. Sudeste, Atl. Sudoeste, Atl. Nordeste, Atlântico Centro-Este, Oceano Pacífico, Lago Vitória
Arte Pesca	Redes de arrastar / Anzóis e aparelhos de anzol/ Redes de cercar e de sacada/ Redes de emalhar e semelhantes/ Dragas
Origem	0
Estado Físico	Congelado
Calibre	NA
Forma de apresentação	Posta, Cubos
Substancias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém PEIXE, MOLUSCO, pode conter vestígios de CRUSTACEOS
Ingredientes	Por redes de arrastar- Atl. Noroeste: Solha (Hippoglossoides platessoides);Atl. Sudeste: Pescada (Merluccius paradoxus/capensis);Atl. Sudoeste: Raia (Raja spp), Maruca (Genypterus blacoides), Pescada (Merluccius hubbsi), Abrótea (Salilota australis);Atl. Nordeste: Mar da Noruega - Red Fish (Sebastes spp)(Red Fish, Antioxidante: E316);Atl. Nordeste: Norte dos Açores - Peixe espada preto (Aphanopus carbo); Por Anzóis e aparelhos de anzol - Atl. Centro-Este: Tintureira (Prionace glauca), Peixe espada branco (Lepidopus caudatus) por redes de arrastar; Salmão (Oncorhynchus keta / kisutch) em Oceano Pacífico por Redes de cercar e sacada; Por Dragas - Oc. Pacífico: Amêijoas C/ Casca (Meretrix lyrata); Solha (Pleuronectes quadrituberculatus) em Oceano Pacífico por Redes de arrastar; por Redes de emalhar e redes semelhantes - Lago Vitória (Tânzania): Perca (Lates niloticus); Pimento e Tomate.
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 Laminaddo PEBD Pelável)Higienizados (Filme Retrátíl IMPACT)	
Características físico-químicas		
Chumbo(mg/Kg)		0,3
Mercúrio(mg/Kg)		0,5
Cádmio(mg/Kg)		0,05
Arsenio na forma inorgânica (mg/ Kg)		0,5
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)		≤ 5 x 10^2
Enterobactérias(UFC/gr)		≤ 1 x 10^4
S. aureus coagulase(UFC/gr)		≤ 1 x 10^1
Pesquisa Salmonella spp (em 25gr)		Ausência em 25gr
Valor Nutricional Médio / 100gr		
(Fonte: Tabela de Composição dos Alimentos, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge ou Informação fornecida pelo fornecedor ou Controlo interno)		
Parâmetros	Valor Médio / 100gr	
Energia (kJ)	368	
Energia (kCal)	88	
Lípidos	2,7g	
dos quais saturados	1,19g	
Hidratos de Carbono	<1g	
dos quais açúcares	<0,5g	
Proteínas	15,4g	
Sal	0,24g	
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 (sugestão de apresentação)	
 	

NOTA: Ingredientes variáveis conforme fornecedor ou acordo comercial.