

Caldeirada Caçarola

Denominação comercial	Caldeirada Caçarola
Nome Científico	Merluccius paradoxus/capensis, Raja spp, Genypterus blacodes, Merluccius hubbsi, Salilota australis, Sebastes spp
Zona Captura	Atlântico Sudeste, Atlântico Sudoeste, Atlântico Nordeste
Arte Pesca	Redes de arrastar
Origem	0
Estado Físico	Congelado
Calibre	NA
Forma de apresentação	Posta, Cubos
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém PEIXE, pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS
Ingredientes	Por Redes de Arrastar em Atlântico Sudeste Pescada (Merluccius paradoxus/capensis); por Redes de Arrastar em Atlântico Sudoeste: Raia (Raja spp), Maruca (Genypterus blacodes), Pescada (Merluccius hubbsi), Abrótea (Salilota australis); por Redes de Arrastar em Atlântico Nordeste, Mar da Noruega: Red Fish (Sebastes spp)(Red Fish, Antioxidante: E316);Tomate e Pimento.
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)		0,5
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
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		

NOTA: INGREDIENTES VARIÁVEIS COM DISPONIBILIDADE DE MATÉRIA-PRIMA OU ACORDO COMERCIAL