

Mariscada Popular Isenta de Gluten

Denominação comercial	Mariscada Popular Isenta de Gluten
Nome Científico	Meretrix lyrata, Parapenaeopsis stylifera, Mytilus chilensis, Paratapes undulatus, Nemipterus virgatus, Panaeus vannamei, Perna canaliculus
Zona Captura	Oceano Pacífico, Oceano Índico, Chile, Oceano Pacífico, Índia, Nova Zelândia
Arte Pesca	Dragas, Redes de arrastar, Aquicultura, Dragas, Redes de arrastar, Aquicultura, Aquicultura
Origem	0
Estado Físico	Congelado
Calibre	NA
Forma de apresentação	Inteiro
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém PEIXE, MOLUSCO, CRUSTACEOS, OVO, SOJA, SULFITOS
Ingredientes	Ameijoia c/ Casca (30%), Miolo de camarão (20%), Miolo de mexilhão (15%), Miolo de ameijoia (10%), Delícias do mar (10%) Ing. Surimi 32%, estabilizador E-450, E-451 e clara de OVO, água, amido de milho, amido de batata, óleo, proteína de SOJA, sal, açúcar, corante (E-120, E-170 e E-160c), Camarão (10%) Ing. camarão e conservante E-223 (SULFITOS), Mexilhão 1/2 concha (5%)
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.
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)	$\leq 5 \times 10^2$
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
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)	346
Energia (kCal)	82
Lípidos	1g
dos quais saturados	0,3g
Hidratos de Carbono	6,9g
dos quais açúcares	0,7g
Proteínas	11g
Sal	1g
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 853/2004 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 DISPONIBILIDADE DE MATÉRIA-PRIMA OU ACORDO COMERCIAL