

Mariscada Seleção

Denominação comercial	Mariscada Seleção
Nome Científico	Mytillus chilensis, Spisula solida, Paratapes undulatus, Parapenaeopsis styliifera, Metapenaeus affinis, Metapenaeus monoceros, Portunus segnis, Perna canaliculus
Zona Captura	Aquicultura - Chile, Oc. Atlântico Nordeste-Mar do Norte, Oceano Pacífico, Oceano Índico, Mar Mediterrâneo Central, Aquicultura - Nova Zelândia
Arte Pesca	Aquicultura, Dragas, Redes de Arrastar, Redes de emalhar e redes semelhantes
Origem	0
Estado Físico	Congelado
Calibre	
Forma de apresentação	Inteiro
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém PEIXE, CRUSTÁCEO, MOLUSCO, SOJA, OVO, SULFITOS
Ingredientes	Sereias do mar (imitação de miolo de camarão com surimi de PEIXE, com aroma de caranguejo (0,7%) e extrato de camarão(1,6%). Ingredientes: PEIXE (55,8%), água, amido de TRIGO (isento de glúten), clara de OVO, extrato de camarão, vinho de arroz, sal, açúcar, óleo de SOJA vegetal, estabilizadores (E170 e E420), corante E120); Miolo de mexilhão (Mytillus chilensis (MOLUSCO), Aquicultura - Chile); Ameijoa c/ casca (Spisula solida (MOLUSCO), Oc. Atlântico Nordeste, Mar do Norte, Dragas); Miolo de ameijoa (Paratapes undulatus (MOLUSCO), Oceano Pacífico, Dragas); Miolo de camarão (Ing. Camarão (CRUSTACEO) antioxidantes (E223) SULFITOS, estabilizadores (E330, E331) (Metapenaeus affinis, Oceano Pacífico, Redes de Arrastar); Camarão (Ing. Camarão (CRUSTACEO), água, conservantes (E223) SULFITOS) (Litopenaeus vannamei, Aquicultura - Índia) Bocas de caranguejo (Portunus segnis (MOLUSCOS), Mar Mediterrâneo Central, Redes de emalhar e redes semelhantes); Mexilhão 1/2 concha (Perna canaliculus, Aquicultura - Nova Zelândia).
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)	351
Energia (kCal)	83
Lípidos	1,4g
dos quais saturados	0,36g
Hidratos de Carbono	8g
dos quais açúcares	<0,5g
Proteínas	9,6g
Sal	0,95g
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 DISPONIBILIDADE DE MATÉRIA-PRIMA OU ACORDO COMERCIAL