

Sapateira

Denominação comercial	Sapateira
Nome Científico	Cancer pagurus
Zona Captura	Atlântico Nordeste (FAO Zona 27)
Arte Pesca	Nassas e Armadilhas
Origem	0
Estado Físico	Congelado
Calibre	400/600, 600/800, 800+ gr
Forma de apresentação	Inteiro
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém CRUSTÁCEOS, pode conter vestígios de MOLUSCOS e PEIXE
Ingredientes	Sapateira (100%)
Aspectos organolépticos	Sabor, Textura e Cor Características do produto.
OGM / Radiação ionizante	Isento
Validade	ver embalagem
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 Tec 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
Arsênio na forma inorgânica (mg/ Kg)	0,2
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	
	