


Peixe Lobo

| | |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominação comercial | Peixe Lobo |
| Nome Científico | Anarhichas minor |
| Zona Captura | Atlântico Nordeste (FAO 27) |
| Arte Pesca | Redes de Arrastar |
| Origem | 0 |
| Estado Físico | Congelado |
| Calibre | |
| Forma de apresentação | Posta |
| Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias | Contém PEIXE. Pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS. |
| Ingredientes | Peixe Lobo (100%) |
| 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 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) | 0,1 |
| 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 N° 1935/2004 consolidado e pelo Regulamento UE N° 10/2011 consolidado. |
| Fotografias | |
|  | |