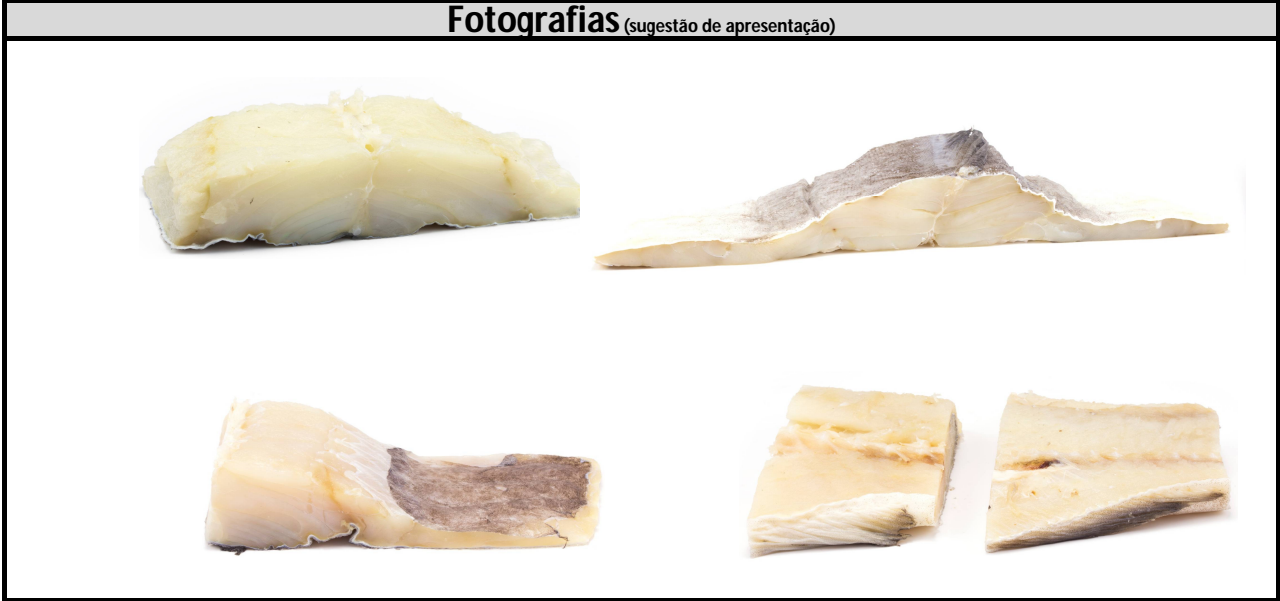


Bacalhau Demolhado	
Denominação comercial	Bacalhau Demolhado
Nome Científico	Gadus morhua; Gadus macrocephalus
Zona Captura	Atlântico Noroeste-FAO 21; Atlântico Nordeste-FAO 27 (Mar de Barents, subzona I; Mar da Noruega, Spitzberg e Ilha dos Ursos, subzona II; Águas da Islândia e Ilhas Faroé, subzona V).; Atlântico Nordeste-FAO 27; Atlântico Nordeste-FAO 27 (Mar da Noruega, Spitzberg e Ilha dos Ursos, subzona II).; Oceano Pacífico Nordeste
Arte Pesca	Redes envolventes-arrastantes, redes de arrastar, redes de emalhar e redes semelhantes, anzóis e aparelhos de anzol e redes de cercar e redes de sacada; Redes de arrastar, redes de emalhar e redes semelhantes, anzóis e aparelhos de anzol; Redes de arrastar, anzóis e aparelhos de anzol; Redes envolventes-arrastantes, redes de arrastar, redes de emalhar e redes semelhantes, anzóis e aparelhos de anzol
Origem	Islândia; Noruega
Estado Físico	Congelado; Ultracongelado
Calibre	Posta c/ Lombo 400/600gr; Posta c/ Lombo 600/800gr; Posta c/ Lombo +800gr; Abas; Cachaços; Lombo; Lombo Médio; Lombo Centro; Desfiado; Posta Central; Posta Média; Posta c/ Lombo; Posta Tradicional; Postinhas; Posta Longa 600/800; Lombos 190/240gr; Lombos 250gr; Posta Longa 1000/1200gr;; Lombo 200/300gr; Lombo 300gr; Cachaço; Rabos; Postinhas; Posta c/ Lombo Extra 400/600; Lombo 200/300gr; Lombo 300/400gr; Lombo 400/500gr;Posta -300gr; Posta 300/500gr; Posta Média 200/300gr; Posta Média 300/400gr; Posta Longa;Posta Especial; Lombo Centro 200/250gr; Lombo Centro 170/190gr; Caras; Lombos; Supremas; Tapas; Desfiado; Lombo 300gr; Posta Longa Asa Preta; Posta Restauração; Lombo 200gr; -
Forma de apresentação	Posta, Postinhas, Lombos; Posta, Postinhas, Lombos, Desfiado, Rabos, Badanas, Cachaço; Desfiado
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém PEIXE. Pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS.
Ingredientes	Bacalhau e sal
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
Mercurio(mg/Kg)		0,3
Cádmio(mg/Kg)		0,05
Arsénio 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)		≤ 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
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)		VER EMBALAGEM
Energia (kCal)		VER EMBALAGEM
Lípidos		VER EMBALAGEM
dos quais saturados		VER EMBALAGEM
Hidratos de Carbono		VER EMBALAGEM
dos quais açúcares		VER EMBALAGEM
Proteínas		VER EMBALAGEM
Sal		VER EMBALAGEM
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 915/2003 consolidado; Regulamento CE 2073/2005 consolidado; Regulamento CE 1069-2009 consolidado; Regulamento UE 1169-2011 consolidado; DL 306/2007 consolidado; 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, CE 2023/2006 consolidado e pelo Regulamento UE Nº 10/2011 consolidado.	

Fotografias (sugestão de apresentação)



NOTA: Todas as informações contidas neste documento estão sujeitas a alterações, nomeadamente em função de atualizações de fornecedores ou a pedido do cliente.