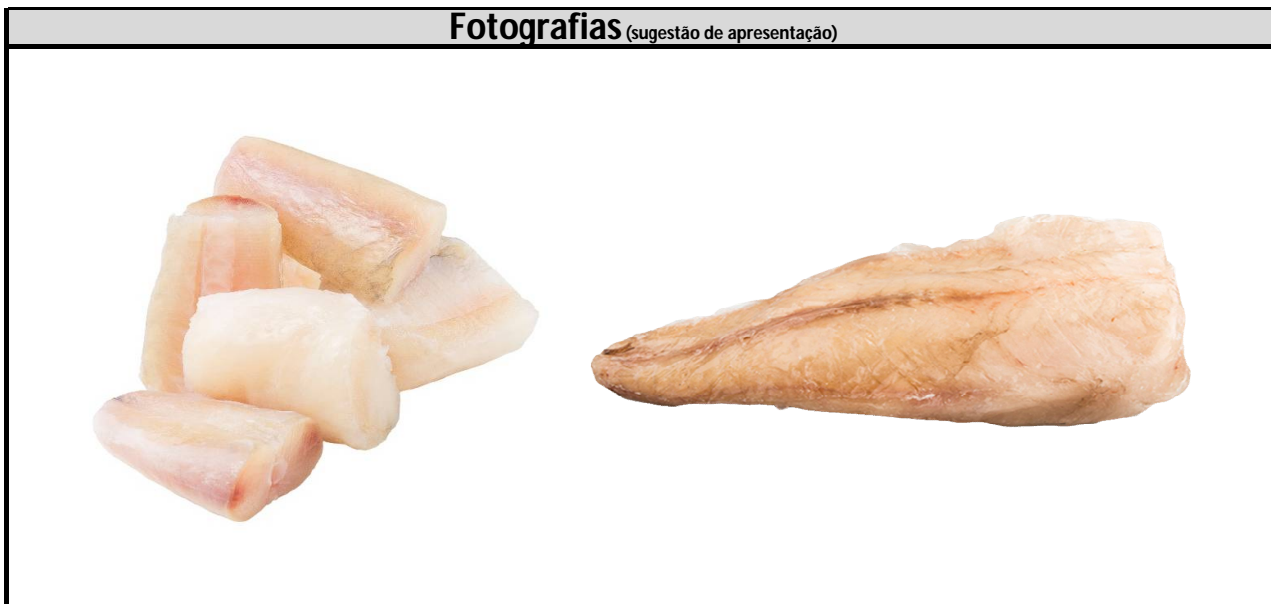


<h1>Tamboril</h1>	
Denominação comercial	Tamboril
Nome Científico	Lophius americanus; Lophius Spp.; Lophius litulon; Lophius vomerinus
Zona Captura	Atlântico Nordeste Atlântico Noroeste; Oceano Pacifico; Atlântico Sudeste
Arte Pesca	Redes de arrastar
Origem	Espanha; China; Namibia
Estado Físico	Congelado
Calibre	150/200, 200/300, 300/500, 500/700, 700/1000, +1000
Forma de apresentação	Inteiro, Posta
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém PEIXE. Pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS.
Ingredientes	Tamboril (100%); Tamboril e Antioxidantes E-330 y E-331
Aspectos organolépticos	Sabor, Textura e Cor Características do produto.
OGM / Radiação ionizante	Isento
Validade	24 ou 36 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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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: $3\text{ }^{\circ}\text{C}$;- Nos expositores de venda: $6\text{ }^{\circ}\text{C}$.
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
Arsenio 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)	NA
Energia (kCal)	NA
Lípidos	NA
dos quais saturados	NA
Hidratos de Carbono	NA
dos quais açúcares	NA
Proteínas	NA
Sal	NA
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) n° 828/2014. Nota: Todos os materiais em contacto com o produto, cumprem com o definido no Regulamento CE N° 1935/2004, CE 2023/2006 consolidado e pelo Regulamento UE N° 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.