

LULA	
Denominação comercial	LULA
Nome Científico	Loligo gahi
Zona Captura	FAO 41 Atlântico Sudoeste
Arte Pesca	Redes de Arrastar
Origem	Espanha
Estado Físico	Congelado
Calibre	1, 2, 3, 4, 4L, C, C4, 5, 5L
Forma de apresentação	Inteiro
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém MOLUSCOS. Pode conter vestígios de PEIXE e CRUSTÁCEOS.
Ingredientes	Lula (100%)
Aspectos organolépticos	Sabor, Textura e Cor Características do produto.
OGM / Radiação ionizante	Isento
Validade	30 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.; 24 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.; 24-36 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 °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)	1
Arsenio na forma inorgânica (mg/ Kg)	0,05
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 ⁴
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.