

| Berbigão | |
|---|---|
| Denominação comercial | Berbigão |
| Nome Científico | Cerastoderma edule |
| Zona Captura | (ver rotulagem) |
| Arte Pesca | (ver rotulagem) |
| Origem | União Europeia |
| Estado Físico | Congelado |
| Calibre | Variável |
| Forma de apresentação | Inteiro |
| Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias | Contém MOLUSCOS. Pode conter vestígios de PEIXE e CRUSTÁCEOS. |
| Ingredientes | Berbigão (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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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) |

| Características físico-químicas | |
|---|---|
| Chumbo(mg/Kg) | 1,5 |
| Mercúrio(mg/Kg) | 0,5 |
| Cádmio(mg/Kg) | 1 |
| Arsénio 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.