

Anilha de Pota à Romana

Denominação comercial	Anilha de Pota à Romana
Nome Científico	-
Zona Captura	-
Arte Pesca	-
Origem	-
Estado Físico	Ultracongelado
Calibre	Variável
Forma de apresentação	-
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém MOLUSCOS e OVO. Pode conter vestígios de LEITE, CRUSTÁCEOS e PEIXE.
Ingredientes	Pota (45%) (moluscos), farinha de milho e arroz, água, amido, óleo de*, ovo, sal, levedantes químicos (carbonatos de sódio, difosfatos), espessantes (goma guar, metilcelulose), dextrose de milho, gelificantes (carregina), aroma de ovo, intensificador de sabor (glutamato monossódico), extrato de especiarias (pimentão e curcuma). *Girassol, Colza (mediante disponibilidade). Pode conter: leite, crustáceos, peixe.
Aspectos organolépticos	Sabor, Textura e Cor Características do produto.
OGM / Radiação ionizante	Isento
Validade	18 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 Téc Laminado PEBD) Covetes (Bandeja SB / Filme Tec Laminado PEBD Pelável) Higienizados (Filme Retrátíl IMPACT)	
Características físico-químicas		
Chumbo(mg/Kg)		NA
Mercurio(mg/Kg)		NA
Cádmio(mg/Kg)		NA
Arsenio na forma inorgânica (mg/ Kg)		NA
Soma de dioxinas (pg PCDD/ F-TEO-OMS /gr)		NA
Soma de dioxinas e PCB sob a forma de dioxina (pg PCDD / F-PCB-TEO-OMS /gr)		NA
Soma de PCB não semelhante a dioxinas (ng/gr)		NA
Características microbiológicas		
Escherichia coli(UFC/gr)		NA
Enterobactérias(UFC/gr)		NA
S. aureus coagulase(UFC/gr)		NA
Pesquisa Salmonella spp (em 25gr)		NA
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)		918
Energia (kCal)		219
Lípidos		10,8
dos quais saturados		2,3
Hidratos de Carbono		23,7
dos quais açúcares		0,7
Proteínas		5,9
Sal		1,43
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 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.