

<b>Mariscada Popular</b>	
<b>Denominação comercial</b>	Mariscada Popular
<b>Nome Científico</b>	Meretrix lyrata, Parapenaeopsis stylifera, Mytilus chilensis, Paratapes undulatus, Nemipterus virgatus, Panaeus vannamei, Perna canaliculus
<b>Zona Captura</b>	Oceano Pacífico, Oceano Índico, Chile, Oceano Pacifico, Índia, Nova Zelândia
<b>Arte Pesca</b>	Dragas, Redes de arrastar, Aquicultura, Dragas, Redes de arrastar, Aquicultura, Aquicultura
<b>Origem</b>	Variável
<b>Estado Físico</b>	Congelado
<b>Calibre</b>	NA
<b>Forma de apresentação</b>	Inteiro
<b>Substancias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias</b>	Contém PEIXE, CRUSTÁCEO, MOLUSCO, SOJA, OVO, SULTITOS
<b>Ingredientes</b>	Ameijoa c/ Casca (30%), Miolo de camarão (20%), Miolo de mexilhão (15%), Miolo de ameijoa (10%), Delícias do mar (10%) Ing. Surimi 32%, estabilizador E-450, E-451 e clara de OVO, água, amido de milho, amido de batata, óleo, proteína de SOJA, sal, açúcar, corante (E-120, E-170 e E-160c), Camarão (10%) Ing. camarão e conservante E-223 (SULFITOS), Mexilhão 1/2 concha (5%)
<b>Aspectos organolépticos</b>	Sabor, Textura e Cor Características do produto.
<b>OGM / Radiação ionizante</b>	Isento
<b>Validade</b>	24 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.
<b>Condições de armazenamento e transporte</b>	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.
<b>População Alvo (Utilização Prevista)</b>	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.

<b>Embalagem</b>	Avulso (Saco PEAD / Saco PEBD Natural) Sacos (Saco Téc Laminado PEBD) Covetes (Bandeja SB / Filme Tec Laminado PEBD Pelável) Higienizados (Filme Retrátil IMPACT)	
<b>Características físico-químicas</b>		
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
<b>Características microbiológicas</b>		
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
<b>Valor Nutricional Médio / 100gr</b>		
(Fonte: Tabela de Composição dos Alimentos, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge ou Informação fornecida pelo fornecedor ou Controlo interno)		
<b>Parâmetros</b>		<b>Valor Médio / 100gr</b>
Energia (kJ)		346
Energia (kCal)		82
Lípidos		1g
dos quais saturados		0,3g
Hidratos de Carbono		6,9g
dos quais açúcares		0,7g
Proteínas		11g
Sal		1g
<b>Informação</b>		
<b>Informação ao consumidor</b>	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.	
<b>Legislação</b>	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.