


### Caldeirada Popular

<b>Denominação comercial</b>	Caldeirada Popular
<b>Nome Científico</b>	Limanda ferruginea, Merluccius paradoxus/capensis, Illex argentinus, Raja spp, Genypterus blacodes, Merluccius hubbsi, Salilota australis, Sebastes spp, Aphanopus carbo, Xiphias gladius, Otolithoides biauritus, Prionace glauca, Meretrix lyrata, Oncorhynchus keta, Lates niloticus
<b>Zona Captura</b>	Atl. Noroeste, Atl. Sudeste, Atl. Sudoeste, Atl. Nordeste, Oc. Indico, Atl. Centro-Este, Oc. Pacifico, Lago Vitória
<b>Arte Pesca</b>	Redes de arrastar, Anzois e aparelhos de anzol, Dragas, Redes de cercar e redes de sacada, Redes de emalhar e redes semelhantes
<b>Origem</b>	Variável
<b>Estado Físico</b>	Congelado
<b>Calibre</b>	NA
<b>Forma de apresentação</b>	Posta, Cubos
<b>Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias</b>	Contém PEIXE, MOLUSCO, pode conter vestígios de CRUSTACEOS

<p><b>Ingredientes</b></p>	<p>Alergénios/Arte pesca/Captura/Nome científico/Ingredientes:(PEIXE, MOLUSCOS)Por Redes de arrastar- Atl. Noroeste: Solha (Limanda ferruginea);Atl. Sudeste: Pescada (Merluccius paradoxus/capensis);Atl. Sudoeste: Pota (Illex argentinus), Raia (Raja spp), Maruca (Genypterus blacoides), Pescada (Merluccius hubbsi), Abrótea (Salilota australis);Atl. Nordeste: Mar da Noruega - Red Fish (Sebastes spp)(Red Fish, Antioxidante: E316);Atl. Nordeste: Norte dos Açores - Espada preto (Aphanopus carbo);Oc. Indico: Espadarte (Xiphias gladius), Corvina (Otolithoides biauritus);Por Anzois e aparelhos de anzol - Atl. Centro-Este: Tintureira (Prionace glauca);Por Dragas - Oc. Pacífico: Amêijoa C/ Casca (Meretrix lirata);Por Redes de cercar e redes de sacada - Oc. Pacífico: Salmão (Oncorhynchus keta);por Redes de emalhar e redes semelhantes - Lago Vitória (Tânzania): Perca (Lates niloticus)Tomate, Pimento e Cebola.</p>
<p><b>Aspectos organolépticos</b></p>	<p>Sabor, Textura e Cor Características do produto.</p>
<p><b>OGM / Radiação ionizante</b></p>	<p>Isento</p>
<p><b>Validade</b></p>	<p>18 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.</p>
<p><b>Condições de armazenamento e transporte</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>População Alvo (Utilização Prevista)</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Embalagem</b></p>	<p>Avulso (Saco PEAD / Saco PEBD Natural)Sacos (Saco Tec Laminado PEBD)Covetes (Bandeja SB / Filme Tec Laminado PEBD Pelável)Higienizados (Filme Retrátil IMPACT)</p>
<p><b>Características físico-químicas</b></p>	
<p>Chumbo(mg/Kg)</p>	<p>0,3</p>
<p>Mercurio(mg/Kg)</p>	<p>0,5</p>
<p>Cádmio(mg/Kg)</p>	<p>0,05</p>
<p>Arsenio na forma inorgânica (mg/ Kg)</p>	<p>0,5</p>
<p>Soma de dioxinas (pg PCDD/ F-TEQ-OMS /gr)</p>	<p>3,5 pg/gr de peso fresco</p>
<p>Soma de dioxinas e PCB sob a forma de dioxina (pg PCDD / F-PCB-TEQ-OMS /gr)</p>	<p>6,5 pg/gr de peso fresco</p>
<p>Soma de PCB não semelhante a dioxinas (ng/gr)</p>	<p>75 ng /gr de peso fresco</p>

Características microbiológicas	
Escherichia coli(UFC/gr)	≤ 5 x 10 <sup>2</sup>
Enterobactérias(UFC/gr)	≤ 1 x 10 <sup>4</sup>
S. aureus coagulase(UFC/gr)	≤ 1 x 10 <sup>1</sup>
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)	
Parâmetros	Valor Médio / 100gr
Energia (kJ)	368
Energia (kCal)	88
Lípidos	2,7g
dos quais saturados	1,19g
Hidratos de Carbono	<1g
dos quais açúcares	<0,5g
Proteínas	15,4g
Sal	0,24g
Informação	
<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.