

<h3>Tentaculo Pota</h3>	
<b>Denominação comercial</b>	Tentaculo Pota
<b>Nome Científico</b>	Dosidicus gigas
<b>Zona Captura</b>	Oceano Pacífico (FAO 87)
<b>Arte Pesca</b>	Anzóis e aparelhos de anzol
<b>Origem</b>	Espanha; Chile e Peru; Peru
<b>Estado Físico</b>	Congelado
<b>Calibre</b>	Variável
<b>Forma de apresentação</b>	Inteiro
<b>Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias</b>	Contém MOLUSCOS, pode conter vestígios de CRUSTÁCEOS e PEIXES.
<b>Ingredientes</b>	Pota do Pacífico, sal, ácido cítrico (E.330), regulador de acidez (E.331,E.332).; Pota do Pacífico, sal, ácido cítrico (E.330), regulador de acidez (E.331).
<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 Tec 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)	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
<b>Características microbiológicas</b>	
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)	
<b>Parâmetros</b>	<b>Valor Médio / 100gr</b>
Energia (kJ)	VER EMBALAGEM
Energia (kCal)	VER EMBALAGEM
Lípidos	VER EMBALAGEM
dos quais saturados	VER EMBALAGEM
Hidratos de Carbono	VER EMBALAGEM
dos quais açúcares	VER EMBALAGEM
Proteínas	VER EMBALAGEM
Sal	VER EMBALAGEM
<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) 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.