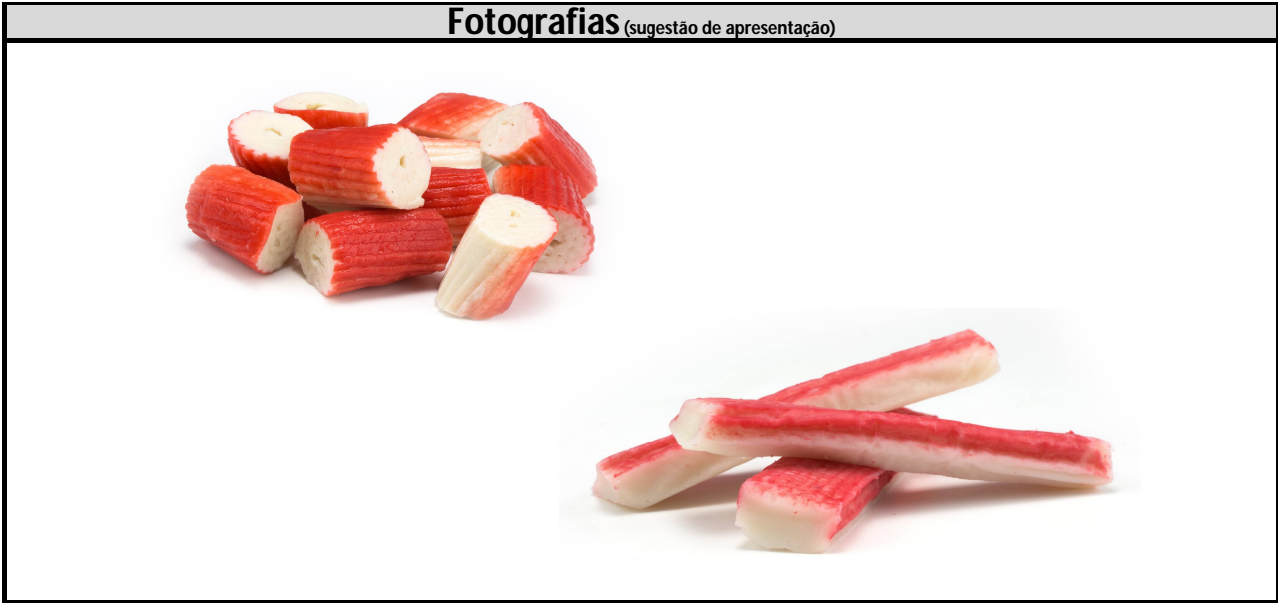


DELICIAS MAR CORTAD S/GLUTEN	
Denominação comercial	DELICIAS MAR CORTAD S/GLUTEN
Nome Científico	N. A.
Zona Captura	Océano pacífico noroeste (FAO 61)
Arte Pesca	Redes de arrastar
Origem	China
Estado Físico	Congelado
Calibre	Variável
Forma de apresentação	Inteiro
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém PEIXE, OVO e SOJA. Pode conter vestígios de CRUSTÁCEOS e MOLUSCOS.
Ingredientes	32% Surimi de pescado (Nemipterus spp, estabilizador E-452, clara de OVO), água, amido de milho, amido de batata, azeite e proteína de SOJA, sal, açúcar, corante (E-120, E-170 y E-160c); 34% Surimi (PEIXE), água, amidos, açúcar, óleo de Colza, proteína de SOJA, sal, clara de OVO em pó.
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) Higienizados (Filme Retrátil IMPACT)

Características físico-químicas	
Chumbo(mg/Kg)	0
Mercúrio(mg/Kg)	0
Cádmio(mg/Kg)	0
Arsenio na forma inorgânica (mg/ Kg)	-
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)	≤ 5 x 10 ²
Enterobactérias(UFC/gr)	≤ 1 x 10 ⁴
S. aureus coagulase(UFC/gr)	≤ 1 x 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)	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
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.