

Mariscada Seleção	
Denominação comercial	Mariscada Seleção
Nome Científico	Mytillus chilensis, Spisula solida, Paratapes undulatus, Metapenaeus affinis, Litopenaeus vannamei, Ensis directus, Portunus segnis, Mytillus chilensis
Zona Captura	Aquicultura - Chile, Oc. Atlântico Nordeste-Mar do Norte, Oceano Pacífico, Oceano Pacífico, Aquicultura - Índia, Mar Mediterrâneo Central
Arte Pesca	Aquicultura, Dragas, Redes de Arrastar, Redes de emalhar e redes semelhantes
Origem	Variável
Estado Físico	Congelado
Calibre	Variável
Forma de apresentação	Inteiro
Substancias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém PEIXE, CRUSTÁCEO, MOLUSCO, TRIGO, SOJA, OVO, SULFITOS
Ingredientes	<p>Sereias do mar (imitação de miolo de camarão com surimi de PEIXE, com aroma de caranguejo (0,7%) e extrato de camarão(1,6%). Ingredientes: PEIXE (55,8%), água, amido de TRIGO, clara de OVO, extrato de camarão, vinho de arroz, sal, açúcar, óleo de SOJA vegetal, estabilizadores (E170 e E420), corante E120);</p> <p>Miolo de mexilhão (Mytillus chilensis (MOLUSCO), Aquicultura - Chile);</p> <p>Ameijoia c/ casca (Spisula solida (MOLUSCO), Oc. Atlântico Nordeste, Mar do Norte, Dragas);</p> <p>Miolo de ameijoia (Paratapes undulatus (MOLUSCO), Oceano Pacífico, Dragas);</p> <p>Miolo de camarão (Ing. Camarão (CRUSTACEO) antioxidantes (E223) SULFITOS, estabilizadores (E330, E331) (Metapenaeus affinis, Oceano Pacífico, Redes de Arrastar);</p> <p>Camarão (Ing. Camarão (CRUSTACEO), água, conservantes (E223) SULFITOS) (Litopenaeus vannamei, Aquicultura - Índia)</p> <p>Navalhas (Ensis directus (MOLUSCOS), Atl. Nordeste, Mar do Norte, Dragas);</p> <p>Bocas de caranguejo (Portunus segnis (CRUSTACEO), Mar Mediterrâneo Central, Redes de emalhar e redes semelhantes);</p> <p>Mexilhão 1/2 Concha ((MOLUSCO) Mytillus chilensis, Aquicultura - Chile);</p>
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 °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 Retrátil IMPACT)	
Características físico-químicas		
Chumbo(mg/Kg)		0,3
Mercurio(mg/Kg)		0,5
Cádmio(mg/Kg)		0,05
Arsénio 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
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)		351
Energia (kCal)		83
Lípidos		1,4g
dos quais saturados		0,36g
Hidratos de Carbono		8g
dos quais açúcares		<0,5g
Proteínas		9,6g
Sal		0,95g
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) 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.