

Caldeirada Caçarola

Denominação comercial	Caldeirada Caçarola
Nome Científico	Hippoglossoides platessoides Merluccius paradoxus/capensis Raja spp Genypterus blacodes Merluccius hubbsi Salilota australis Sebastes spp
Zona Captura	Atl. Noroeste Atl. Sudoeste Atlântico Nordeste, Mar da Noruega
Arte Pesca	Redes de arrastar
Origem	Variável
Estado Físico	Congelado
Calibre	NA
Forma de apresentação	Posta, Cubos
Substâncias ou Produtos que provocam alergias ou intolerâncias	Contém PEIXE, pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS
Ingredientes	Alergénios/Arte pesca/Captura/Nome científico/Ingredientes:(PEIXE)Por Redes de arrastar- Atl. Noroeste: Solha (Hippoglossoides platessoides);Atl.Sudeste: Pescada (Merluccius paradoxus/capensis);Atl. Sudoeste: Raia (Raja spp), Maruca (Genypterus blacodes), Pescada (Merluccius hubbsi), Abrótea (Salilota australis);Atlântico Nordeste, Mar da Noruega: Red Fish (Sebastes spp)(Red Fish, Antioxidante: E316);Tomate, Pimento.
Aspectos organolépticos	Sabor, Textura e Cor Características do produto.
OGM / Radiação ionizante	Isento
Validade	18 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 Tec Laminado PEBD) Covetes (Bandeja SB / Filme Tec Laminado PEBD Pelável) Higienizados (Filme Retrátil IMPACT)	
Características físico-químicas		
Chumbo(mg/Kg)	0,3	
Mercúrio(mg/Kg)	0,5	
Cádmio(mg/Kg)	0,05	
Arsênio 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)	282	
Energia (kCal)	67	
Lípidos	1,5g	
dos quais saturados	0,53g	
Hidratos de Carbono	<1g	
dos quais açúcares	<0,5g	
Proteínas	13,3f	
Sal	0,116g	
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 e suas alterações; Regulamento CE 2073/2005 consolidado; Regulamento CE 1069-2009 consolidado; Regulamento UE 1169-2011 consolidado; DL 306/2007 consolidado alterado pelo DL 152/2017; 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 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.