

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>ESP 15.10 R02</b>
	Especificação	<b>08-07-2020</b>
<b>Produto: Peixe espada branco Congelado</b>		
<b>Substâncias ou Produtos que provocam Alergias ou Intolerâncias</b>	Contém PEIXE, pode conter vestígios de MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS	
<b>Características Microbiológicas</b>	<p>Escherichia coli ≤ 5 x 10<sup>2</sup> UFC/g          Contagem de Enterobacterias &lt;1 x 10<sup>4</sup> UFC/g          S. aureus coagulase positivo &lt;1 x 10<sup>3</sup> UFC/g          Salmonella Negativo em 25 g</p> <p>Conforme Parâmetro Reg CE Nº 2073/2005 consolidado</p>	
<b>Características Físico-Químicas</b>	<p>Chumbo ≤ 0,30 mg Pb / kg          Mercúrio ≤ 1,00 mg Hg / kg          Cádmio ≤ 0,05 mg Cd / kg</p> <p>Conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado</p>	
<b>OGM</b>	O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados. Reg. CE Nº 1829-2003 consolidado e Reg. CE Nº 1830-2003 OGM consolidado	
<b>Aspectos Organolépticos</b>	Sabor, Textura e Cor Características do produto.	
<b>Modo de Utilização e Utilização Prevista</b>	<p><b>Utilização Prevista</b> ⇒ Público em geral, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor.  <b>Grupos Vulneráveis</b> ⇒ Intolerantes à Substância ou Produto que provoque Alergias ou Intolerâncias. Menção na rotulagem.</p>	
<b>Validade</b>	24 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.	
<b>Temperaturas de Conservação</b>	<p>Os produtos congelados devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18 °C ou inferior, em todos os seus pontos.          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>	
<b>Informação ao Consumidor (Reg CE Nº 1169/2011 consolidado, Reg. CE Nº 1379/2013 e DL 37/2004)</b>	<p>Nome e Morada do Operador da Empresa Responsável pela Informação.          Conservar a temperaturas igual ou inferior ≤ -18 °C ao longo da cadeia.          Não Recongelar.          Consumir após tratamento térmico.          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.          Número de Controlo Veterinário: (R 0049 02 P) (R 0061 02 P).</p>	
<b>Legislação Relevante</b>	Regulamento CE 852/2004 consolidado; Regulamento CE 853/2004 consolidado; Regulamento CE 1881/2006 consolidado; Regulamento CE 2073/2005 consolidado; Regulamento CE 1069-2009 consolidado; Regulamento UE 1169-2011 consolidado; DL 306/2007 alterado pelo DL 152/2017. Nota: Todos os materiais em contacto com o produto, cumprem com o definido no Regulamento CE Nº 1935/2004 consolidado e pelo Regulamento UE Nº 10/2011 consolidado.	

Elaborado por: Cristina Brites

Aprovado por: Fernanda Oliveira

Assinatura:





# FICHA TÉCNICA

ESP 15.10 R02

Especificação

08-07-2020

**Produto: Peixe espada branco Congelado**

## Apresentação:

Avulso (Saco PEAD / Saco PEBD Natural)	Desig. Comercial:	Nome Científico	Zona de Captura	Arte de pesca	Dimensão caixa*	Código barras cx* (Ean14)	Código barras un* (Ean13)	Unidades cx*	Paletização (b*h)*	
	Peixe espada branco p/C	Lepidopus caudatus	Atlântico Centro-Este	Anzóis e aparelhos de anzol	38*22*25	95603707201015	560370720101	2	Variável	9*8
	Peixe espada branco p/C	Trichurus lepturus	Atlântico Centro-Este	Anzóis e aparelhos de anzol	38*22*25	95603707205884	560370720588	1	Variável	9*8
	Peixe espada branco Arrasto P/C	Lepidopus caudatus	Atlântico Centro-Este	Redes de Arrastar	38*22*25	95603707207055	560370720705	2	Variável	9*8
	Peixe espada branco troncos	Lepidopus caudatus	Atlântico Centro-Este	Anzóis e aparelhos de anzol	38*22*25	95603707201077	560370720107	4	Variável	9*8
Sacos (Saco Tec Laminado PEBD)	Desig. Comercial:	Nome Científico	Zona de Captura	Arte de pesca	Dimensão caixa*	Código barras cx* (Ean14)	Código barras un* (Ean13)	Unidades cx*	Paletização (b*h)*	
	Peixe espada branco p/C	Lepidopus caudatus	Atlântico Centro-Este	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	95603707168677	560370716867	4	0,9 Kg * 7 un.	9*9
	Peixe espada branco p/C	Lepidopus caudatus	Atlântico Centro-Este	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	95603707199657	560370719965	4	0,6 Kg * 10 un.	9*9
	Peixe espada branco p/C	Lepidopus caudatus	Atlântico Centro-Este	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	95603707199763	560370719976	0	0,7 Kg * 10 un.	9*9
Higienizado (Filme Retrátil IMPACT)	Desig. Comercial:	Nome Científico	Zona de Captura	Arte de pesca	Dimensão caixa*	Código barras cx* (Ean14)	Código barras un* (Ean13)	Unidades cx*	Paletização (b*h)*	
	Peixe espada branco p/C	Lepidopus caudatus	Atlântico Centro-Este	Anzóis e aparelhos de anzol	38*19*25	298975000000	298975000000	4	Variável	9*10
Emb. Origem	Desig. Comercial:	Nome Científico	Zona de Captura	Arte de pesca	Dimensão caixa*	Código barras cx* (Ean14)	Código barras un* (Ean13)	Unidades cx*	Paletização (b*h)*	
	Peixe espada branco	Lepidopus caudatus	Atlântico Centro-Este	Anzóis e aparelhos de anzol	---	---	---	---	---	
	Peixe espada branco	Lepidopus caudatus	Atlântico Centro-Este	Redes de Arrastar	---	---	---	---	---	
	Peixe espada branco	Trichurus lepturus	Atlântico Centro-Este	Anzóis e aparelhos de anzol	---	---	---	---	---	

\*Variável conforme pedido de cliente