

	FICHA TÉCNICA	C000726.15.91 R00
	Especificação	29-09-2020
Produto: Mexilhão 1/2 Concha Congelado		
Substâncias ou Produtos que provocam Alergias ou Intolerâncias	Contém MOLUSCO , pode conter vestígios de PEIXE e CRUSTACEOS	
Características Microbiológicas	<p>Escherichia coli $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g Contagem de Enterobactérias $< 1 \times 10^4$ UFC/g S. aureus coagulase positivo $< 1 \times 10^3$ UFC/g Salmonella Negativo em 25 g</p> <p>Conforme Parâmetro Reg CE Nº 2073/2005 consolidado</p>	
Características Físico-Químicas	<p>Chumbo $\leq 0,30$ mg Pb / kg Mercúrio $\leq 0,50$ mg Hg / kg Cádmio $\leq 0,05$ mg Cd / kg</p> <p>Conforme Reg. CE Nº 1881/2006, consolidado</p>	
OGM	O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados. Reg. CE Nº 1829-2003 consolidado e Reg. CE Nº 1830-2003 OGM consolidado	
Aspectos Organolépticos	Sabor, Textura e Cor Características do produto.	
Modo de Utilização e Utilização Prevista	<p>Utilização Prevista \Rightarrow Público em geral, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor.</p> <p>Grupos Vulneráveis \Rightarrow Intolerantes à Substância ou Produto que provoquem Alergias ou Intolerâncias. Menção na rotulagem.</p>	
Validade	24 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.	
Temperaturas de Conservação	<p>Os produtos congelados devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18 °C ou inferior, em todos os seus pontos.</p> <p>No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas quanto à temperatura dos produtos congelados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No transporte: 3 °C; - Nos expositores de venda: 6 °C. 	
Informação ao Consumidor (Reg CE Nº 1169/2011 consolidado, Reg. CE Nº 1379/2013 e DL 37/2004)	<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>	
Legislação Relevante	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	C000726.15.91 R00
	Especificação	29-09-2020

Produto: Mexilhão 1/2 Concha Congelado

Apresentação:

Covetes (Bandeja SB / Filme Tec Laminado PEBD Pelável)	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)*
	Mexilhão ½ Concha	Mytilus galloprovincialis	Espanha	Redes de Arrastar	38*25*22	35603707500543	5603707500542	0,8 Kg * 10	9*8
	Apresentação Produto				Apresentação Embalagem				

*Variável conforme pedido de cliente

Informação Nutricional***	Valores por 100g	
Energia	87	kcal
	368	kJ
Lípidos	<3	g
- dos quais saturados	<1	g
Hidratos de carbono	4	g
- dos quais açúcares	<1	g
Proteínas	13,4	g
Sal	0,65	g

***Variável conforme fornecedor