



## FICHA TÉCNICA

FT.41101002.00

24-03-2020

<b>Material</b>	41101002
<b>Denominação comercial</b>	LOMBOS DE BACALHAU SALGADO SECO
<b>Marca</b>	Sr. Bacalhau
<b>Estado físico</b>	Salgado Seco
<b>Espécie</b>	<i>Gadus morhua</i>
<b>Zona de Captura</b>	Capturado no Oceano Atlântico Nordeste, Mar da Noruega, Spitzberg, Ilha dos Ursos, Mar de Barents - FAO 27
<b>Artes de pesca</b>	Redes envolvente-arrastantes, redes de arrastar, redes de emalhar e redes semelhantes, anzoís e aparelhos de anzol
<b>Temperatura de Conservação</b>	0 a 7 °C
<b>Temperatura de transporte</b>	0 a 7 °C
<b>Condições de utilização</b>	Demolhar em água fria com mudança frequente de água até obter a salinidade pretendida e cozinhar
<b>Validade</b>	18 Meses
<b>Informação constante no rótulo</b>	Denominação de venda; Ingredientes; Espécie; Data de produção; prazo de validade; lote; Identificação de origem; nº CV do estabelecimento produtor; Conservação do produto; peso líquido; Informação nutricional; código de barras.
<b>EAN 13</b>	N.A
<b>EAN logístico</b>	(01)35608190110026(17)AAMMDD(10)XXXXXXXXXX
<b>Embalagem primária</b>	N.A
<b>Dimensão (C/L/A) mm</b>	N.A
<b>Nº unidades por embalagem primária</b>	N.A
<b>Peso líquido unitário (kg)</b>	N.A
<b>Embalagem Master</b>	Caixa de Madeira
<b>Dimensão (C/L/A) mm</b>	300x225x95
<b>Nº unidades caixa por master</b>	Variável
<b>Peso líquido caixa master (kg)</b>	2
<b>Peso bruto caixa master (kg)</b>	2,650
<b>Cubicagem (aproximado)</b>	0,006
<b>Nº caixas / base</b>	Variável
<b>Nº caixas / altura</b>	Variável
<b>Total de caixas por palete</b>	Variável
<b>Dimensão da paleta CxL (mm)</b>	1200x800x1700
<b>Peso líquido da paleta (kg)</b>	Variável

<b>MICROBIOLOGIA</b>		
<i>Escherichia coli</i>	m=1X10 <sup>1</sup> ufc/g tolerância até 10 <sup>2</sup> ufc/g	(referência ICMSF)
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	(Regulamento CE nº 2073/2005)
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g	(Regulamento CE nº 2073/2005)
<i>Salmonella Spp</i>	Negativo em 25g	(Regulamento CE nº 2073/2005)
<i>Halófilas</i>	≤10 <sup>5</sup> UFC/g	1974, padrões Bacteriológicos de alimentos Portugueses, Prof. Mário Ribeiro
<b>QUÍMICA</b>		
<b>ABVT</b>	≤ 50mg/100g	E Control de Calidad de los productos pesqueiros. Ilmo. Sr. D. Juan M. Vietes Baptista de Sousa
<b>Teor do Sal</b>	≥16 g/100g	D.L nr. 25/2005 - 28 / Jan.
<b>Teor de Humidade</b>	≤47%	D.L nr. 25/2005 - 28 / Jan.
<b>Teor de mercúrio</b>	≤0,5mg/kg	Reg. CE 1881/06
<b>Teor de chumbo</b>	≤0,3mg/kg	(Regulamento CE nº.1881/2006)
<b>Teor de cádmio</b>	≤0,05mg/kg	(Regulamento CE nº.1881/2006)
<b>Melamina</b>	≤2,5mg/kg	(Regulamento CE nº. 594/2012)
<b>ORGANOLÉPTICO</b>		
<b>Cor</b>	Amarelo palha	
<b>Aspeto</b>	Sem nódoas de óleo de fígado; sem coágulos de sangue evidentes; sem parasitas visíveis,	
<b>Textura</b>	Firme	
<b>Sabor</b>	<i>Sui generis</i>	
<b>Odor</b>	Característico	
<b>OUTROS</b>		
<b>Ingredientes</b>	BACALHAU e sal	
<b>Alergénios</b>	Peixe, não contém nenhum dos outros vestígios de nenhum outro alergénios que não peixe	
<b>OGM's</b>	Não contém Organismos Geneticamente Modificados	

<b>DECLARAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
	100g	%DR (*)
<b>Energia</b>	525kJ / 124 kcal	6%
<b>Lípidos</b>	0,8 g	1%
<b>dos quais saturados</b>	0,4 g	2%
<b>Hidratos de carbono</b>	0g	0%
<b>dos quais açúcares</b>	0 g	0%
<b>Fibra</b>	0 g	-
<b>Proteínas</b>	29 g	59%
<b>Sal</b>	21,4g	357%
*Dose de referência para um adulto médio (8 400kJ/2 000kcal)		