



FICHA TÉCNICA

FT.4110107100.00

24-09-2019

Material	4110107100
Denominação comercial	BACALHAU SALGADO SECO DESFIADO (0,4)(9,6)
Marca	Sr. Bacalhau
Estado físico	Salgado Seco
Espécie	<i>Gadus morhua</i>
Zona de Captura	Capturado no Oceano Atlântico Nordeste, Mar da Noruega, Spitzberg, Ilha dos Ursos, Mar de Barents - FAO 27
Artes de pesca	Redes envolvente-arrastantes, redes de arrastar, redes de emalhar e redes semelhantes, anzoís e aparelhos de anzol
Temperatura de Conservação	0 a 7 °C
Temperatura de transporte	0 a 7 °C
Condições de utilização	Demolhar em água fria com mudança frequente de água até obter a salinidade pretendida e cozinhar
Validade	18 Meses
Informação constante no rótulo	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.
EAN 13	5608190117000
EAN logístico	(01)35608190117001(17)AAMMDD(10)XXXXXXXXXX
Embalagem primária	Filme PE/PET
Dimensão (C/L/A) mm	205X150X40
Nº unidades por embalagem primária	N.A
Peso líquido embalagem primária (g)	400
Embalagem Secundária	Caixa de cartão canelado impressa
Dimensão (C/L/A) mm	490x330x215
Nº unidades caixa por master	24
Peso líquido caixa master (kg)	9,6
Peso bruto caixa master(kg)	11,104
Cubicagem (aproximado)	0,034
Nº caixas / base	5
Nº caixas / altura	7
Total de caixas por palete	35
Dimensão da palete (mm)	1200x800x1500
Peso líquido da palete (kg)	336



FICHA TÉCNICA

FT.4110107100.00

24-09-2019

MICROBIOLOGIA		
<i>Escherichia coli</i>	m=1X10 ¹ ufc/g tolerância até 10 ² ufc/g	(referência ICMSF)
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤10 ² 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 ⁵ UFC/g	1974, padrões Bacteriológicos de alimentos Portugueses, Prof. Mário Ribeiro
QUÍMICA		
ABVT	≤ 50mg/100g	E Control de Calidad de los productos pesqueiros. Ilmo. Sr. D. Juan M. Vietes Baptista de Sousa
Teor do Sal	≥16 g/100g	D.L nr. 25/2005 - 28 / Jan.
Teor de Humidade	≤51,7%	D.L nr. 25/2005 - 28 / Jan.
Teor de mercúrio	≤0,5mg/kg	Reg. CE 1881/06
Teor de chumbo	≤0,3mg/kg	(Regulamento CE nº.1881/2006)
Teor de cádmio	≤0,05mg/kg	(Regulamento CE nº.1881/2006)
Melamina	≤2,5mg/kg	(Regulamento CE nº. 594/2012)
ORGANOLÉPTICO		
Cor	Amarelo palha	
Aspeto	Sem nódoas de óleo de fígado; sem coágulos de sangue evidentes; sem parasitas visíveis,	
Textura	Firme	
Sabor	<i>Sui generis</i>	
Odor	Característico	
OUTROS		
Ingredientes	BACALHAU e sal	
Alergénios	Peixe, não contém nenhum dos outros vestígios de nenhum outro alergénios que não peixe	
OGM's	Não contém Organismos Geneticamente Modificados	

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