



Ficha Técnica do Produto : 010500

Designação : SAPATEIRA 600/800 VC 10kg-BRASMAR

Características do Produto

Marca	BRASMAR	Origem	
Nome Científico	<i>Cancer pagurus</i>		
Zona de Captura	Atl. Nordeste, Oeste da Irlanda		
Método Produção	Capturado no mar		
Arte Pesca	Nassas e armadilhas		
Tamanho / Calibre	600/800 G	Vidragem (%)	0,00

Embalagem

Produto embalado individualmente a vácuo e acondicionado em caixa de cartão.

Caixa

Código de Barras (ITF 14)	95606669012644
Dimensões (CxLxA)	50,5x39,5x15CM
Peso Liq. Escorrido	10,00 KG
Peso Liq.	10,00 KG
Tara da Caixa	0,580 KG

Exemplo do EAN128 da Caixa deste Produto



(01)95606669012644(15)161225(3102)001000(10)LLLL

Paleta Nº. Caixas Fiada	4	Nº. Fiadas	13
Nº. Caixas Paleta	52	Nº Un. Caixa	0

- Paleta envolvida em filme extrínseco com o número de caixas a definir pelo Cliente.

Condições de Armazenagem

- Manter a uma Temperatura inferior ou igual a -18°C.

Validade

- Consumir de preferência antes do fim de 24 meses.

Transporte

- Manter a uma Temperatura inferior ou igual a -15 °C.

Fotografia



Ingredientes

SAPATEIRA e sal.

Utilização Prevista

Pode ser consumido por toda a população em geral, incluindo populações sensíveis tais como idosos, crianças, grávidas e doentes (exceptuam-se as populações alérgicas ou intolerantes a determinado ingrediente presente).

Regulamentação Aplicável

- Decreto-Lei nº 37/2004
- Decreto-Lei nº 134/2002
- Decreto-Lei nº 156/2008
- Regulamento (CE) nº 852/2004 e 853/2004
- Regulamento (CE) nº 1441/2007
- Regulamento (CE) nº 1881/2006



Ficha Técnica do Produto : 010500

Designação : SAPATEIRA 600/800 VC 10kg-BRASMAR

PT
1356 PP
CE

Características Microbiológicas

Microorganismos a 30°C ≤ 1x10⁶ UFC/g
Escherichia coli ≤ 1x10¹ UFC/g
Salmonella spp - Ausente/25g
Vibrio spp - Ausente/25g
Listeria monocytogenes ≤ 1x10² UFC/g
Estafilococos coagulase pos ≤ 1x10³ UFC/g

Características Químicas

- Chumbo ≤ 0,50 mg Pb/kg
- Cádmio ≤ 0,50 mg Cd/kg
- Mercúrio ≤ 0,50 mg Mg/kg
- Somatório de Dioxinas ≤ 3,5 pg/g peso fresco
- Somatório de Dioxinas e PCB's ≤ 6,5 pg/g p. fresco
- Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos ≤ 5,0 ug/kg peso fresco
- Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES-6) ≤ 75 ng/g peso fresco

Alergêneos

Contém crustáceos.

Características Físicas

- Produto Ultracongelado
- Cor: Característico da espécie
- Odor: Característico da espécie
- Sabor: Característico da espécie
- Ausência de Parasitas visíveis

Declaração Nutricional

Energia:	684 kJ / 163 kcal
Lípidos:	5,4 g
dos quais - saturados:	1,4 g
Hidratos de Carbono:	4,6 g
dos quais - açúcares:	1,0 g
Proteínas:	24 g
Sal:	0,85 g

Valor nutricional por cada 100 gr

Informação Adicional

- A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar implementado.
- A informação relativa à arte de pesca e zona de captura pode ser alterada entre lotes.
EAN13: 2906253PPPPPC

Modo Preparação

Instrução Utilização

Uma vez descongelado, não volte a congelar.
Descongelar o produto em refrigerado, sobre uma rede ou inclinado de forma a evitar que o mesmo permaneça em contato direto com o líquido de descongelação.
Deve ser confeccionado antes de ser consumido.