

CÓDIGO
052303

RAIA ASAS S/P HIG 5kg-BRASMAR

ASAS DE RAIA ULTRACONGELADA

PT
1356 PP
CE

CARACTERÍSTICAS PRODUTO

MARCA	BRASMAR
NOME CIENTÍFICO	SKA - <i>Raja spp</i>
ORIGEM	
ZONA DE CAPTURA	41 - Atlântico Sudoeste
ARTE DE PESCA	03 - Redes de arrastar
CALIBRE	
MÉTODO DE PRODUÇÃO	01 - Capturado no mar
VIDRAGEM	10,00 % Contém 0,90 kg de peso líquido escorrido, por 1kg de peso líquido.
CERTIFICAÇÃO	--
ESTADO FÍSICO	PRODUTO ULTRACONGELADO

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100 G)

Energia	0 g
Energia	
Lípidos	<0,5 g
dos quais - saturados	
Hidratos de carbono	
dos quais - açúcares	
Proteínas	14 g
Sal	0,60 g

ALEGAÇÕES

N/A

ALERGÉNIOS

Contém PEIXE. PEIXE;

Pode conter vestígios de outros PEIXES, MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS
outros PEIXES, MOLUSCOS e CRUSTÁCEOS.

FOTOGRAFIA



APRESENTAÇÃO

Produto envolto individualmente por filme retrátil e acondicionado em caixa de cartão.

INGREDIENTES

EMBALAGEM

EMBALAGEM		
Unidades	0	
	Unidade	Caixa
Dimensões (CxLxA)	0.000x0.000x0.000	400.000x295.000x147.00
Peso líquido	0,000 KG	5,556 KG
Peso líquido (sem o gelo)	0,000 KG	5,000 KG
Tara	0,000 KG	0,300 KG
Código de barras (EAN 13)	2976163000000	
Código de barras (GTIN)	95606669093117	

PALETIZAÇÃO

Nº Caixas Fiada	8
Nº Fiadas	11
Nº Caixas Palete	88
Unidades Palete	0
Altura Palete	177
Peso Aproximado	440
Dimensões Palete	120x80x177
Proteção Exterior	

Palete envolvida em filme estirável.

Cópia controlada na Intranet. Quando impressa constitui cópia não controlada.

REVISÃO 052303.03.PT.EUR DATA 05-06-2023 FT-000012836

CÓDIGO
052303

RAIA ASAS S/P HIG 5kg-BRASMAR



ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	MÁXIMO PERMITIDO
Contagem de Microrganismos 30 ° C	1E06 UFC/g
Pesquisa de Salmonella	Ausência em 25g
Contagem de Enterobactérias	1E02 UFC/g

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	Tolerância
Chumbo	0.3 mg/kg
Cádmio	0.05 mg/kg
Mercúrio	0.5 mg/kg
Somatório de dioxinas (PCDD/FTEQ-OMS)	3,5 pg/g
Somatório de dioxinas e pcb sob a forma de dioxina (PCDD/F- PCBTEQ-OMS)	6.5 pg/g
Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153e PCB180 (ICES – 6)	75 ng/g
Melamina	2.5 mg/kg

ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉTICAS

Aparência	Característico da espécie
Cor	Característico da espécie
Sabor	Característico da espécie
Odor	Característico da espécie
Textura	Característico da espécie

TRANSPORTE

Manter a -18°C, +/- 3°

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar a -18°C

VALIDADE

Consumir de preferência antes de 18 meses

UTILIZAÇÃO PREVISTA

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

INFORMAÇÃO ADICIONAL

A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar implementado. As informações relativas: à origem; à zona de captura e subzona de captura (aplicável às zonas de captura FAO 27 e FAO 37) e à arte de pesca podem variar entre lotes.

INFORMAÇÃO ROTULAGEM

Após descongelar o produto, não volte a congelar. Este produto deve ser confeccionado antes de ser consumido.

INSTRUÇÃO UTILIZAÇÃO

Deve ser confeccionado antes de ser consumido. De forma a garantir as características do produto, cumpra com uma correta descongelação. Retire o produto da embalagem e coloque numa peneira/rede. Descongele no frigorífico, evitando que a água de descongelação entre em contacto direto com o mesmo.

MODO DE PREPARAÇÃO

REGULAMENTAÇÃO APLICÁVEL

De acordo com a legislação Europeia em vigor.

Cópia controlada na Intranet. Quando impressa constitui cópia não controlada.

REVISÃO 052303.03.PT.EUR DATA 05-06-2023 FT-000012836