



Ficha Técnica do Produto : 097303

Designação : CAMARAO BT BANG 13/15 10x0.75kg-AMARRAS

Características do Produto

Marca	AMARRAS	Origem	Bangladesh
Nome Científico	<i>Penaeus monodon</i>		
Zona de Captura	Aquicultura-Bangladesh		
Método Produção	Aquicultura		
Arte Pesca			
Tamanho / Calibre	13/15 PCS/	Vidragem (%)	25,00

Embalagem

Produto embalado em caixa de cartão e acondicionado em caixa master, contendo 10 unidades.

Unidade

Código de Barras (EAN 13)	5606669170600
Dimensões (CxLxA)	26x18x4,5CM
Peso Liq. Escorrido	0,750 KG
Peso Liq.	1,000 KG
Tara da Unidade	0,120 KG

Caixa

Código de Barras (ITF 14)	15606669170607
Dimensões (CxLxA)	37x27x26CM
Peso Liq. Escorrido	7,50 KG
Peso Liq.	10,00 KG
Tara da Caixa	0,780 KG

Exemplo do EAN128 da Caixa deste Produto



(01)15606669170607(30)10(15)161225(3102)000750(10)LLLL

Paleta	Nº. Caixas Fiada	8	Nº. Fiadas	6
	Nº. Caixas Paleta	48	Nº Un. Caixa	10

- 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

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 : 097303

Designação : CAMARAO BT BANG 13/15 10x0.75kg-AMARRAS

PT
1356 PP
CE

Características Microbiológicas

Microorganismos a 30°C ≤ 1x10⁶ UFC/g
Escherichia coli ≤ 1x10² UFC/g
Salmonella spp - Ausente/25g
Vibrio spp - Ausente/25g

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:	333 kJ / 78 kcal
Lípidos:	0 g
dos quais - saturados:	0 g
Hidratos de Carbono:	1,0 g
dos quais - açúcares:	0 g
Proteínas:	20 g
Sal:	0,63 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.

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.