

1) Identificação do produto

Produto	Bacalhau do atlântico salgado seco
Nome Científico	<i>Gadus morhua</i>
Outras denominações comuns	Bacalhau do atlântico; bacalhau legítimo
Descrição do produto	Peixe que tenha sido sangrado, eviscerado, descabeçado, escalado e lavado.
Ingredientes	Bacalhau do atlântico e sal (cloreto de sódio)
Valor de humidade	45 a 47%
Valores de cloreto de sódio (Sal)	Igual ou superior a 16%

2) Tabela de nutrientes

(Valor médio por 100gr de porção edível)

Nutriente	Valor médio	Nutriente	Valor médio
Água	46,00gr	Fósforo	0,22gr
Proteína	47,12gr	Potássio	0,43gr
Gordura (Lipidos totais)	1,94gr	Sódio	0,07gr
Cinza	4,04gr	Selénio	33,10mcg
Energia	1320Kj	Vitamina D	44,00IU
Cálcio	0,04gr	Vitamina A	40,00IU
Magnésio	0,05gr	Colesterol	0,09gr

3) Tabela de classificação

(Conforme definido no dec. Lei n.º25/2005 de 28 de Janeiro)

Bacalhau de primeira categoria		Bacalhau sortido	
Designação	Tamanho	Designação	Tamanho
Especial	Peso > 3kg	Peixe de 2ª categoria dividido em vários escalões	Peso > 3kg
Graudo	3kg ≥ Peso > 2kg		3kg ≥ Peso > 2kg
Crescido	2kg ≥ Peso > 1kg		2kg ≥ Peso > 1kg
Corrente	1kg ≥ Peso > 0,5kg		1kg ≥ Peso > 0,5kg
Míudo	0,5kg ≥ Peso		0,5kg ≥ Peso

4) Outras informações

Apresentação	Inteiro ou cortado, com ou sem pré embalagem.
Unidade de venda	Caixas de 5, 15 ou 25kg
Conservação	Temperaturas de refrigeração entre 2 e 7º em local próprio ao abrigo da luz directa
Validade	12 meses após embalagem
Pré-preparação	Demolhar em água salubre corrente a temperatura inferior a 14º, durante 24 a 48 horas conforme tamanho e gosto
Preparação	Consumir tal qual ou após tratamento térmico