



Ficha Técnica do Produto : 061000

Designação : PESCADA A.SUL FIL AMARELO 4/6oz CX 2x5kg-IJ

Características do Produto

Marca	IRV. JOHNSON	Origem	ÁFRICA DO SUL
Nome Científico	<i>Merluccius capensis/ paradoxus</i>		
Zona de Captura	Atlântico Sudeste - FAO 47		
Método Produção	Capturado no mar		
Arte Pesca	Redes de arrastar		
Tamanho / Calibre	4/6 OZ	Vidragem (%)	0,00

Embalagem

Produto interfolheado em filme plástico e acondicionado em caixa de cartão.

Caixa

Código de Barras (ITF 14)	95606669007169
Dimensões (CxLxA)	36x27x13CM
Peso Liq. Escorrido	10,00 KG
Peso Liq.	10,00 KG
Tara da Caixa	0,250 KG

Exemplo do EAN128 da Caixa deste Produto



(01)95606669007169(15)161225(3102)001000(10)LLLL

Paleta Nº. Caixas Fiada	9	Nº. Fiadas	11
Nº. Caixas Paleta	99	Nº Un. Caixa	0

- Paleta envolvida em filme extirável 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 18 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 : 061000

Designação : PESCADA A.SUL FIL AMARELO 4/6oz CX 2x5kg-IJ

PT
1356 PP
CE

Características Microbiológicas

Microorganismos a 30°C ≤ 1x10E6UFC/g
Escherichia coli ≤ 1x10E2UFC/g
Salmonella spp - Ausente/25g
Vibrio spp - Ausente/25g

Características Químicas

- Chumbo ≤ 0,30 mg Pb/kg
- Cádmio ≤ 0,05 mg Cd/kg
- Mercúrio ≤ 0,50 mg Mg/kg
- Somatório de Dioxinas ≤ 3,5pg/g peso fresco
- Somatório de Dioxinas e PCB's ≤ 6,5pg/g p.fresco
- Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos ≤ 2,0 ug/kg peso fresco
- Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES-6) ≤ 75 ng/g peso fresco

Alergêneos

Contém peixe.

Características Físicas

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

Declaração Nutricional

Energia:	311 kJ / 74 kcal
Lípidos:	0,7 g
dos quais - saturados:	0,2 g
Hidratos de Carbono:	1,0 g
dos quais - açúcares:	0 g
Proteínas:	17 g
Sal:	0,10 g

Valor nutricional por cada 100 gr

Informação Adicional

- Pode conter espinhas.
- 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.