

	FICHA TÉCNICA		ESP 15.32 R03
	Especificação		13-10-2023
Produto: Filetes Panados Congelados			
Substâncias ou Produtos que provocam Alergias ou Intolerâncias	Contém PEIXE, TRIGO, OVO. Pode conter vestígios de LEITE		
Características Microbiológicas	Escherichia coli ≤ 5 x 10² UFC/g Contagem de Enterobacterias <1 x 10⁴ UFC/g S. aureus coagulase positivo <1 x 10³ UFC/g Salmonella Negativo em 25 g Conforme Parâmetro Reg CE Nº 2073/2005 consolidado	Características Físico-Químicas	Chumbo ≤ 0,30 mg Pb / kg Mercúrio ≤ 0,50 mg Hg / kg Cádmio ≤ 0,05 mg Cd / kg Conforme Reg. CE Nº 915/2023 e suas alterações;
Método de transporte / distribuição	Caixa frigorífica / isotérmica com temperatura controlada;		
Método de tratamento	Congelação ou Ultracongelação		
OGM	O produto não contém Organismos Geneticamente Modificados. Reg. CE Nº 1829-2003 consolidado e Reg. CE Nº 1830-2003 OGM consolidado		
Aspectos OrganoLépticos	Sabor, Textura e Cor Características do produto.		
Modo de Utilização e Utilização Prevista	Utilização Prevista ⇒ Público em geral, Uso culinário ou Processamento adicional realizado pelo consumidor. Grupos Vulneráveis ⇒ Intolerantes à Substância ou Produto que provoque Alergias ou Intolerâncias. Menção na rotulagem.		
Validade	24 meses após a data de congelação conforme mencionado no rótulo.		
Temperaturas de Conservação	Os produtos congelados devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18 °C ou inferior, em todos os seus pontos. No transporte e venda, admitem-se as seguintes tolerâncias máximas quanto à temperatura dos produtos congelados: - No transporte: 3 °C; - Nos expositores de venda: 6 °C.		
Informação ao Consumidor (Reg CE Nº 1169/2011 consolidado, Reg. CE Nº 1379/2013 e DL 37/2004)	Nome e Morada do Operador da Empresa Responsável pela Informação. Conservar a temperaturas igual ou inferior ≤ -18 °C ao longo da cadeia. Não Recongelar. Consumir após tratamento térmico. Designação Comercial Estado Físico do Produto. Nome Científico. Zona Captura Categoria de arte de pesca. Substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. Lote, Peso, Código Barras, Data de Congelação e Data de Validade. Número de Controlo Veterinário: (R 0049 02 P) (R 0061 02 P).		
Legislação Relevante	Regulamento CE 852/2004 consolidado; Regulamento CE 853/2004 consolidado; Regulamento CE 915/2023 e suas alterações; Regulamento CE 2073/2005 consolidado; Regulamento CE 1069-2009 consolidado; Regulamento UE 1169-2011 consolidado; DL 306/2007 consolidado alterado pelo DL 152/2017; DL 69/2023. Nota: Todos os materiais em contacto com o produto, cumprem com o definido no Regulamento CE Nº 1935/2004 consolidado e pelo Regulamento UE Nº 10/2011 consolidado.		

Elaborado por: Cristina Brites

Aprovado por: Fernanda Oliveira

Assinatura:



	FICHA TÉCNICA		ESP 15.32 R03
	Especificação		13-10-2023

Produto: Filetes Panados Congelados
--

Apresentação:

Covetes (Bandeja SB / Filme Tec Laminado PEBD Pelável)	Desig. Comercial:	Nome Científico	Zona de Captura	Arte de pesca	Dimensão caixa*	Código barras cx* (Ean14)	Código barras un* (Ean13)	Unidades cx*	Paletização (b*h)*
	Filete Pescada Panado	---	---	---	38*22*25	95603707168486	560370716848	3 1 Kg * 10 un.	9*8
	Filete Pescada Panado	---	---	---	38*22*25	95603707199459	560370719945	6 0,5 Kg * 12 un.	9*8
Higienizado (Filme Retrátil IMPACT)	Desig. Comercial:	Nome Científico	Zona de Captura	Arte de pesca	Dimensão caixa*	Código barras cx* (Ean14)	Código barras un* (Ean13)	Unidades cx*	Paletização (b*h)*
	Filete Pescada Panado	---	---	---	38*19*25	290979800000	290979800000	2 Variável	9*10
Emb. Origem	Desig. Comercial:	Nome Científico	Zona de Captura	Arte de pesca	Dimensão caixa*	Código barras cx* (Ean14)	Código barras un* (Ean13)	Unidades cx*	Paletização (b*h)*
	Filete Pescada Panado	---	---	---	---	---	---	---	---

*Variável conforme pedido de cliente

Ingredientes***	Pescada (61%), farinha de TRIGO , água, amido de TRIGO , amido modificado de milho, levedura, sal, açúcar, espessante (carregenina), especiarias (pimentão e curcuma), albumina de OVO , dextrose de milho. Pode conter vestígios de LEITE .
------------------------	--

	FICHA TÉCNICA	ESP 15.32 R03
	Especificação	13-10-2023

Produto: Filetes Panados Congelados
--

Informação Nutricional***	Valores por 100g	
Energia	852	kcal
	204	kJ
Lípidos	11,1	g
- dos quais saturados	1,3	g
Hidratos de carbono	14,8	g
- dos quais açúcares	2	g
Proteínas	10,5	g
Sal	0,85	g

***Variável conforme fornecedor