



Ficha Técnica do Produto : 027000

Designação : BACALHAU DEM LOMBO 300/400 HIG 6.3kg-BRASMAR

Características do Produto

Marca	BRASMAR	Origem
Nome Científico	<i>Gadus morhua</i>	
Zona de Captura	Atl.Nordeste, Mar da Noruega, Spitzberg e Ilha dos Ursos.	
Método Produção	Capturado no mar	
Arte Pesca	Redes de emalhar e redes semelhantes	
Tamanho / Calibre	300/400G	Vidragem (%) 10,00

Embalagem

Produto envolto individualmente em plástico retrátil e acondicionado em caixa de cartão.

Caixa

Código de Barras (ITF 14)	95606669012163
Dimensões (CxLxA)	39,5x26x15,2CM
Peso Liq. Escorrido	6,30 KG
Peso Liq.	7,00 KG
Tara da Caixa	0,260 KG

Exemplo do EAN128 da Caixa deste Produto



(01)95606669012163(15)161225(3102)000630(10)LLLL

Paleta Nº. Caixas Fiada	9	Nº. Fiadas	10
Nº. Caixas Paleta	90	Nº Un. Caixa	0

- 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 18 meses.

Transporte

- Manter a uma Temperatura inferior ou igual a -15 °C.

Fotografia



Ingredientes

BACALHAU, água e sal.

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 : 027000

Designação : BACALHAU DEM LOMBO 300/400 HIG 6.3kg-BRASMAR

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 ≤ 0,30 mg Pb/kg
- Cádmio ≤ 0,05 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 ≤ 2,0 ug/kg peso fresco
- Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES-6) ≤ 75ng/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:	334 kJ / 79 kcal
Lípidos:	0 g
dos quais - saturados:	0,2 g
Hidratos de Carbono:	0,9 g
dos quais - açúcares:	0 g
Proteínas:	18 g
Sal:	1,6 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.
- Legislação específica - Decreto - Lei nº 04/2006
- 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 (excepcionalmente pode ser consumido cru).