

1) Identificação do produto

Produto	Bacalhau do atlântico demolhado ultracongelado
Nome Científico	<i>Gadus morhua</i>
Descrição do produto	Postas de bacalhau cortadas a granel ou higienizadas demolhadas e ultracongeladas
Ingredientes	Bacalhau do atlântico
Valores de cloreto de sódio (Sal)	Inferior a 16%

2) Tabela de nutrientes

(Valor médio por 100gr de porção edível)

Nutriente	Valor médio	Nutriente	Valor médio
Água	80,00gr	Fósforo	0,22gr
Proteína	30,00gr	Potássio	0,43gr
Gordura (Lípidos totais)	1,20gr	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 valores típicos de análises microbiológicas

Análise	Valor médio	Análise	Valor médio
Halófitas (UFC/g)	$6,4 \times 10^3$	Staphylococcus aureus coagulase positivo	Neg em 1gr
Bolores e leveduras (UFC/g)	$7,4 \times 10^4$	Aw	0,95-0,98
Enterobactérias (UFC/g)	$1,8 \times 10^2$	Vidragem	±7%
Esporos e clostrídeos sulfitorreduzíveis	Neg em 1gr	PH	6,9 ± 0,1

4) Outras informações

Apresentação	Pré embalado em sacos de plástico, cuvetes ou manga retráctil de qualidade alimentar
Unidade de venda	Unidades de peso variável, 5kg e 10kg
Unidade de transporte	Unidades de 5kg, 10kg
Conservação	Temperaturas de refrigeração inferiores a -18°C em local próprio ao abrigo da luz directa
Validade	18 meses após embalamento
Recomendações	Após descongelar não voltar a congelar
Preparação	Consumir tal qual ou após tratamento térmico