



Ficha Técnica do Produto : 007902

Designação : DELICIAS EM FORMA DE LAGOSTA

Características do Produto

Marca	BRASMAR	Origem	CHINA
Nome Científico			
Zona de Captura			
Método Produção			
Arte Pesca			
Tamanho / Calibre	Vidragem (%)	0,00	

Embalagem

Produto embalado a vácuo e acondicionado em caixa de cartão, contendo 20 unidades.

Unidade

Código de Barras (EAN 13)	5606669001447
Dimensões (CxLxA)	
Peso Liq. Escorrido	0,250 KG
Peso Liq.	0,250 KG
Tara da Unidade	0,010 KG

Caixa

Código de Barras (ITF 14)	25606669001441
Dimensões (CxLxA)	35x28x12CM
Peso Liq. Escorrido	5,00 KG
Peso Liq.	5,00 KG
Tara da Caixa	0,320 KG

Exemplo do EAN128 da Caixa deste Produto



(01)25606669001441(30)20(15)161225(3102)000500(10)LLLL

Paleta Nº. Caixas Fiada	8	Nº. Fiadas	14
Nº. Caixas Paleta	112	Nº Un. Caixa	20

- 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 24 meses.

Transporte

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

Fotografia



Ingredientes

PEIXE 48%, humidificante(E420), açúcar, clara de OVO emulsionantes (E 450iii e E 451i)), extracto de CARANGUEJO(CARANGUEJO hidrolisado, dextrina, açúcar,sal, intensificadores de sabor(E 621, E 631), água, fécula de FARINHA DE TRIGO,sal, açúcar, vinho de ARROZ, proteína de SOJA e corantes(E 120 e E 170).

Elaborado a partir de peças de peixes.

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 : 007902

Designação : DELICIAS EM FORMA DE LAGOSTA

PT
1356 PP
CE

Características Microbiológicas

Microorganismos a 30°C ≤ 1x10⁶ UFC/g
Escherichia coli ≤ 1x10¹ UFC/g
Salmonella spp - Ausente/25g
Vibrio spp - Ausente/25g
Listeria monocytogenes ≤ 1x10² UFC/g
Estafilococos coagulase pos ≤ 1x10³ UFC/g

Características Químicas

Alergêneos

Contém glúten, ovo, peixe, soja e crustáceos.

Características Físicas

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

Declaração Nutricional

Energia:	398 kJ / 95 kcal
Lípidos:	0 g
dos quais - saturados:	0,2 g
Hidratos de Carbono:	15 g
dos quais - açúcares:	4,0 g
Proteínas:	6,0 g
Sal:	1,4 g

Valor nutricional por cada 100 gr

Informação Adicional

- A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar implementado.
- A constituição do produto pode ser alterada entre lotes sendo mencionada na etiqueta exatamente a constituição do mesmo.

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).