

FICHA TÉCNICA

1. Nome do produto

APARAS DE SALMÃO SEM PELE

2. Imagem do produto



Figura 1: Aparas de salmão (*Salmo salar*).

3. Descrição do Produto

Designação Comercial: Aparas de Salmão limpas

Denominação Legal de Venda: Aparas de Salmão (*Salmo salar*)

Nome científico: *Salmo salar*

Local de origem: Noruega; Escócia; Ilhas Faroé; Islândia

Método de produção: Aquacultura;

Validade (em dias): 5 dias

4. Caracterização

Característica	Porções de Salmão
Tipo Embalagem	Primária
Nº de Unidades	Variável
Peso Variável	Variável
Peso Líquido/Capacidade Nominal	Variável
Peso Líquido Escorrido	NA
Material Predominante	Plástico
Ecoponto	Amarelo
Dimensões/Referência Embalagem	796 x 402 x 330
Menção Validade (Formato)	dd/mm/aaaa
Menção da Colocação da Validade	Consumir até:
Posição Relativa do Lote em relação à Menção da Validade	No mesmo campo visual
(Localização física da) Marcação Validade Embalagem	Rótulo
(Localização física da) Marcação Lote Embalagem	Rótulo

5. Características organoléticas

Características gerais (Figura 1): produto com estrutura muscular firme e consistente, com pele, odor e cor característicos, obtido a partir de Salmão (*Salmo salar*) que apresente as seguintes características:

- Corpo consistente e robusto, com elasticidade (o tecido muscular deverá recuperar o seu estado inicial após ligeira compressão)
- Ausência de muco, cheiro característico e sem sinais de deterioração.

Cor: Pigmentação característica da carne da espécie - laranja a rosácea, com diferentes tonalidades.

Calibre: NA

6. OGMS e Alergénios

OGM's: Declaramos que os produtos produzidos não são organismos geneticamente modificados nem possuem nenhum constituinte que o seja.

Alergénios: Peixe e moluscos.

FICHA TÉCNICA

7. Características Microbiológicas

Parâmetros	Limites de Aceitação
Contagem de bactérias coliformes	$<1,0 \times 10^3$ ufc/g
Contagem de Escherichia coli	<10 ufc/g
Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	$<1,0 \times 10^3$ ufc/g
Pesquisa de Salmonella s.p. em 25g	Ausência em 25g
Contagem de Listeria monocytogenes	Ausência em 25g
Parasitas	Ausência

8. Características Físico-Químicas

Parâmetros	Limites de Aceitação
Mercúrio	$\leq 0,50$ (mg/kg)
Cádmio	$\leq 0,050$ (mg/kg)
Chumbo	$\leq 0,30$ (mg/kg)
Histamina	≤ 100 mg/kg
ABVT	≤ 35 mg N/100g
Pesquisa de antibióticos	Ausência em 25g
Sulfitos	≤ 135 mg/kg

9. Declaração nutricional (por 100g de produto)

*Parâmetros consultados em: Tabela de Composição de Alimentos – Instituto Nacional de Saúde- Dr Ricardo Jorge

Energia	262 Kcal / 1090 KJ
Lípidos	21,9 g
dos quais:	
Ácidos gordos saturados	4,2 g
Ácidos gordos monoinsaturados	10 g
Ácidos gordos polinsaturados	5,1 g
Hidratos de Carbono	0 g
dos quais:	
Açúcares	0 g
Fibra	0 g
Proteínas	16,2 g
Sal	95 g
Vitamina A (retinol)	33 µg
Vitamina D	11 µg
Niacina (B3)	3,6 mg
Cobalamina (B12)	4,8 µg
Potássio	300 mg
Fósforo	210 mg

10. Condições de acondicionamento

Acondicionado em cuvette em atmosfera protetora.

11. Modo de conservação

Conservar entre os 0°C e os 2°C.

12. Rotulagem

A rotulagem apresenta as menções obrigatórias definidas na legislação em vigor

13. Modo de utilização previsto

Consumir cozinhado.

14. População alvo

Consumidor em geral.

15. Requisitos legais

O produto encontra-se em conformidade com a legislação nacional e europeia em vigor.