

FICHA TÉCNICA

1. Nome do produto

Filete de Sardinha

2. Imagem do produto



Figura 1: Filete de Sardinha (*Sardina pilchardus*).

3. Descrição do Produto

Designação Comercial: Filete Sardinha com pele sem espinha

Denominação Legal de Venda: Filete Sardinha

Nome científico: *Sardina pilchardus*

Local de origem: FAO 27

Método de produção: Selvagem;

4. Caracterização

Característica	Filetes de Sardinha
Tipo Embalagem	Primária
Nº de Unidades	
Peso Variável	
Peso Líquido/Capacidade Nominal	Sim (30 g a 70g por unidade)
Peso Líquido Escorrido	Não Aplicável
Material Predominante	Não Aplicável
Ecoponto	EPS
Dimensões/Referência Embalagem	Amarelo
Menção Validade (Formato)	Variável
Posição Relativa do Lote em relação à Menção da Validade (Localização física da) Marcação Validade Embalagem	dd/mm/aaaa
(Localização física da) Marcação Lote Embalagem	No mesmo campo visual
	Rótulo
	Rótulo

5. Características organolépticas

Características gerais (Figura 1): produto com estrutura muscular firme e consistente, com pele, odor e cor (rosado com diferentes graus de intensidade), obtido a partir da Sardinha (*Sardina pilchardus*) 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 (rosada, com veios mais escurecidos e com diferentes tonalidades);

Calibre: Entre 30 g e 70g.

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 x 10 ³ ufc/g
Contagem de Escherichia coli	<10 ufc/g
Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	<1,0 x 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	≤ 0,50 (mg/kg)
Cádmio	≤ 0,25 (mg/kg)
Chumbo	≤ 0,30 (mg/kg)
Histamina	≤ 100 mg/kg
ABVT	≤ 35mg 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	221 kcal / 920 kJ
Lípidos	16,4 g
dos quais:	
Ácidos gordos saturados	4,7 g
Ácidos gordos monoinsaturados	4 g
Ácidos gordos polinsaturados	5,6 g
Hidratos de Carbono	0 g
dos quais:	
Açúcares	0 g
Fibra	0 g
Proteínas	18,4 g
Sal	0,2 g
Vitamina A (retinol)	47 µg
Vitamina D	21 µg
Niacina (B3)	4,4 mg
Cobalamina (B12)	0 µg
Potássio	370 mg
Fósforo	310 mg

10. Condições de acondicionamento

Acondicionado em caixa EPS - Refrigerado (cama de gelo)

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

12. Modo de utilização previsto

Consumir cozinhado.

13. População alvo

Consumidor em geral.

14. Requisitos legais

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