FICHA TÉCNICA

1. Nome do produto

LOMBO DE SALMÃO

2. Imagem do produto

Figura 1: Lombo de Salmão (*Salmo salar*).

3. Descrição do Produto

Designação Comercial: Lombo de Salmão **(cama de gelo)**
Denominação Legal de Venda: Lombo de Salmão
Nome científico: *Salmo salar*
Local de origem: Noruega; Escócia; Ilhas Faroé; Islândia
Método de produção: Aquacultura;
Validade (em dias): 4 dias

4. Caracterização

Característica	Salmão
Tipo Embalagem	Primária
Nº de Unidades	depende do calibre
Peso Variável	Sim
Peso Líquido/Capacidade Nominal	NA
Peso Líquido Escorrido	NA
Material Predominante	Plástico
Ecoponto	Amarelo
Dimensões/Referência Embalagem	
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. Caracerísticas organoléticas

Características gerais (Figura 1): produto com estrutura muscular firme e consistente, com pele e sem espinha, 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 incial após ligeira compressão)

- Ausência de muco, cheiro caraterístico e sem sinais de deterioração.

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

Calibre: Os lombos apresentam tamanho variável em função do calibre da matéria-prima.

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. Caraterísticas 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	≤ 0,50 (mg/kg)
Cádmio	≤ 0,050 (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	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:	
Açucares	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

Os lombos deverão ser acondicionados em caixa de esferovite, com a pele virada para o exterior (ficando sempre a carne em contacto com a carne) devidamente acamados e cobertos com película de plástico e

11. Modo de conservação

Conservar entre os 0°C e os 4°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.