

FICHA TÉCNICA

1. Nome do produto

Vieiras

2. Imagem do produto



Figura 1: Vieiras (*Pecten maximus*)

3. Descrição do Produto

Designação Comercial: Vieiras

Denominação Legal de Venda: Vieiras

Nome científico: *Pecten maximus*

Local de origem: Atlântico Nordeste - FAO 27;

Método de produção: Capturado no mar

Arte de pesca: ver etiqueta

Código FAO: SCE

Tamanho mínimo de referência: ≥ 10 cm

4. Caracterização

Característica	Vieiras
Tipo Embalagem	Primária
Peso Variável	Não Aplicável
Peso Líquido/Capacidade Nominal	3 Kg/ 5 Kg
Peso Líquido Escorrido	Não Aplicável
Material Predominante	EPS
Ecoponto	Amarelo
Dimensões/Referência Embalagem	Variável
Menção Embalamento (Formato)	dd/mm/aaaa
Posição Relativa do Lote	No mesmo campo visual
Posição Relativa da Zona de captura	No mesmo campo visual
Posição Relativa da Arte de pesca	No mesmo campo visual
(Localização física da) Marcação embalagem Embalagem	Rótulo
(Localização física da) Marcação Lote Embalagem	Rótulo

5. Características organoléticas

Características gerais (Figura 1):

Textura: Firme ;

Cheiro: Específico para a espécie ;

Sabor: Específico para a espécie;

Cor: Concha: com coloração branca a creme; **Interior:** Coral, laranja a vermelho dependendo da estação.

Parasitas: Ausência

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 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

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

9. Declaração nutricional (por 100g de produto)

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

Energia	83kcal / 351 kJ
Lípidos	
dos quais:	1,31g
Ácidos gordos saturados	0,19g
Ácidos gordos monoinsaturados	1,675 g
Hidratos de Carbono	0,78g
dos quais:	0,5g
Açúcares	0 g
Fibra	0 g
Proteínas	17g
Sal	0,48 g
Potássio	0g

10. Condições de acondicionamento

Acondicionamento em caixa EPS.

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 apresentação

Bivalve

14. População alvo

Consumidor em geral.

15. Modo de utilização previsto

Consumir cozinhado.