

FICHA TÉCNICA

1. Nome do produto

Corvina

2. Imagem do produto



Figura 1: Corvina (*Argyrosomus regius*).

3. Descrição do Produto

Designação Comercial: Corvina

Denominação Legal de Venda: Corvina

Nome científico: *Argyrosomus regius*

Local de origem: Espanha, Grécia, Turquia

Método de produção: Aquacultura;

Calibre: 1000/1200; 1200/1400;+1,5Kg;+2 Kg; 4/5Kg

Validade (em dias): ver no rótulo

4. Caracterização

Característica	Corvina
Tipo Embalagem	Primária
Nº de Unidades	depende do calibre
Peso Variável	Aplicável
Peso Líquido/Capacidade Nominal	Variável
Peso Líquido Escorrido	Não Aplicável
Material Predominante	EPS
Ecoponto	Amarelo
Dimensões/Referência Embalagem	Variável
Menção Validade (Formato)	dd/mm/aaaa
Menção da Colocação da Validade	Consumir até:
Posição Relativa do Lote em relação à Menção da Validade (Localização física da) Marcação Validade Embalagem	No mesmo campo visual
(Localização física da) Marcação Lote Embalagem	Rótulo
	Rótulo

5. Características organoléticas

Características gerais (Figura 1): Corvina apresenta o corpo alongado e robusto, apresentando pigmentação característica da espécie (cor cinza-metálico), devendo apresentar-se inteira (não eviscerada), limpa, com guelras vermelha, muco transparente e sem cheiro anormal.

- corpo consistente e robusto, com elasticidade (o tecido muscular deverá recuperar o seu estado inicial após ligeira compressão)

Acondicionamento: O pescado deve ser acondicionado na caixa devidamente acamado, com a região ventral voltada para cima (de forma a ficar mais próxima do gelo), não amassado, coberto com película plástica e gelo.

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	≤ 0,050 (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	94 Kcal / 339KJ
Lípidos	1,4 g
dos quais:	
Ácidos gordos saturados	0,3g
Ácidos gordos monoinsaturados	0,5g
Ácidos gordos polinsaturados	0,2g
Hidratos de Carbono	0 g
dos quais:	
Açúcares	0 g
Fibra	0 g
Proteínas	20,4 g
Sal	1,4 g
Vitamina A (retinol)	1 µg
Vitamina D	16 µg
Niacina (B3)	2,7 mg
Cobalamina (B12)	0,3 µg
Potássio	430 mg
Fósforo	230 mg

10. Condições de acondicionamento

Acondicionado em cama de gelo.

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.

Denominação comercial;Lote;Método do Produção;Peso Líquido;Data de embalagem/produção;

Nome e Morada do responsável pela colocação do produto no mercado;Marca de Salubridade;

Validade (Consumir até :DD/MM/AA);Temperatura de conservação;Origem: País;Denominação legal/ nome científico;

13. Modo de utilização previsto

Necessita de cozedura completa antes de consumir.

14. População alvo

Consumidor em geral.

15. Requisitos legais

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