

FICHA TÉCNICA

1. Nome do produto

Lagostim

2. Imagem do produto



Figura 1: Lagostins (tamanho exemplo)

3. Descrição do Produto

Designação Comercial: Lagostim

Denominação Legal de Venda: Lagostim

Nome científico: *Nephrops norvegicus*

Local de origem: DK FAO27, subzonas:3a Skagerrak/Kattegat 4b Mar do Norte Central

Método de captura: Capturado com redes de arrasto

Calibre: 17-20

Validade (em dias): ver no rótulo

4. Caracterização

Característica	Lagostim
Tipo Embalagem	Primária
Nº de Unidades	depende do calibre
Peso Variável	Não Aplicável
Peso Líquido/Capacidade Nominal	3,00 Kg
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):

Cor: Vermelho natural, rosa e laranja

Cheiro: Lagosta natural a leve

Sabor: Lagosta fresco a natural

Textura: Casco bom, firme e brilhante

Acondicionamento: O produto deve ser acondicionado na caixa devidamente acamado, coberto com película plástica e gelo. O gelo e as caixas de transporte devem estar limpas e sem odores.

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	77 kcal / 327 kJ
Lípidos	0,8 g
dos quais:	
Ácidos gordos saturados	0,2 g
Ácidos gordos monoinsaturados	2 g
Ácidos gordos polinsaturados	1,7 g
Hidratos de Carbono	$<0,5$ g
dos quais:	
Açúcares	$<0,1$ g
Fibra	4,4 g
Proteínas	17,5 g
Sal	0,83

10. Condições de acondicionamento

Acondicionado em 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.