

FICHA TÉCNICA

1. Nome do produto

Dourada

2. Imagem do produto



Figura 1: Dourada (Sparus aurata).

3. Descrição do Produto

Designação Comercial: Dourada

Denominação Legal de Venda: Dourada

Nome científico: *Sparus aurata*

Local de origem: Portugal, Espanha, Grécia, Turquia, Chipre

Método de produção: Aquacultura;

Calibre: 200/300; 300/400; 400/600; 600/800; 800/Kg; +Kg

Validade (em dias): ver no rótulo

4. Caracterização

| Característica | Filetes de Dourada |
|--|-----------------------|
| Tipo Embalagem | Primária |
| Nº de Unidades | depende do calibre |
| Peso Variável | Não Aplicável |
| Peso Líquido/Capacidade Nominal | 6 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 | No mesmo campo visual |
| (Localização física da) Marcação Validade Embalagem | Rótulo |
| (Localização física da) Marcação Lote Embalagem | Rótulo |

5. Características organoléticas

Características gerais (Figura 1): A Dourada apresenta o corpo consistente e coloração normal (cinza-metálico), devendo apresentar-se inteira (não eviscerada), limpa, com guelras vermelhas, 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 (Caixa): 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. 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 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 | 167 kcal / 607 kJ |
| Lípidos | 9,8 g |
| dos quais: | |
| Ácidos gordos saturados | 2,1 g |
| Ácidos gordos monoinsaturados | 3,6 g |
| Ácidos gordos polinsaturados | 2,8 g |
| Hidratos de Carbono | 0 g |
| dos quais: | |
| Açúcares | 0 g |
| Fibra | 0 g |
| Proteínas | 19,7 g |
| Sal | 0 g |
| Vitamina A (retinol) | 11 µg |
| Vitamina D | 12 µg |
| Niacina (B3) | 5,1 mg |
| Cobalamina (B12) | 4,8 µg |
| Potássio | 350 mg |
| Fósforo | 250 mg |

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.