

FICHA TÉCNICA

1. Nome do produto

Filete de Dourada (*Sparus aurata*)

2. Imagem do produto

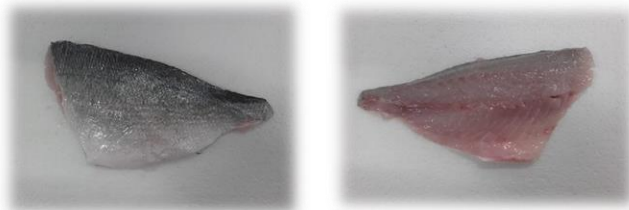


Figura 1: Filete de Dourada (*Sparus aurata*) - com pele e espinha sem escama

3. Descrição do Produto

Designação Comercial: Filete de Dourada

Denominação Legal de Venda: Filete de Dourada

Nome científico: *Sparus aurata*

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

Método de produção: Aquacultura;

Validade (em dias): Dia produção + 5 dias

4. Caracterização

Característica	Filete de Dourada
Tipo Embalagem	caixa plástica F02
Nº de Unidades	10-15
Peso Variável	Variável (1,5-1,6Kg/Cx)
Peso Líquido/Capacidade Nominal	Não Aplicável
Peso Líquido Escorrido	Não Aplicável
Material Predominante	caixa plástica F02
Ecoponto	NA
Dimensões/Referência Embalagem	350 x 267 x 177
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): Produto com estrutura muscular firme e consistente, com pele sem escamas, é admitido a existências apenas das espinhas da linha lateral, odor e cor característicos, obtido a partir de dourada aquicultura (*Sparus arauta*) que apresente as seguintes características:

- corpo consistente e robusto, com elasticidade (o tecido muscular deverá recuperar o seu estado inicial após ligeira compressão)
- ausência de muco, cheiro característico e sem sinais de deterioração

Acondicionamento: Os filetes de Dourada devem estar acondicionados em cama de gelo com película perfurada e dispostos em camadas, cobertos com película plástica e adicionado gelo à superfície.

Cor: Pigmentação característica da carne da espécie.

Calibre: Matéria-prima- Dourada 400/600

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: Pescado (Pode conter vestígios de: Moluscos e Crustáceos)

FICHA TÉCNICA

Parâmetros

Contagem de Escherichia coli
Contagem de Staphylococcus coagulase positiva
Pesquisa de Salmonella s.p. em 25g
Contagem de Listeria monocytogenes
Pesquisa de Vibrio parahaemolyticus
Pesquisa de Vibrio cholerae
Pesquisa de Shigella

Limites de Aceitação

<10 ufc/g
<1,0 x 10³ ufc/g
Ausência em 25g
Ausência em 25g
Ausência em 25g
Ausência em 25g
Ausência em 25g

8. Características Físico-Químicas

Parâmetros

Mercúrio
Cádmio
Chumbo
Histamina
ABVT
Pesquisa de antibióticos
Sulfitos

Limites de Aceitação

≤ 0,50 (mg/kg)
≤ 0,050 (mg/kg)
≤ 0,30 (mg/kg)
≤ 100 mg/kg
≤ 35mg N/100g
Ausência em 25g
≤ 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 / 698 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
Potássio	11 µg
Vitamina A (retinol)	12 µg
Vitamina D	5,1 mg
Niacina (B3)	4,8 µg
Cobalamina (B12)	350 mg
Fósforo	250 mg

10. Condições de acondicionamento

Acondicionado em caixa de plástico (F02), em cama de gelo com película plástica e adição 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.

13. Modo de apresentação previsto

Filete de Dourada com pele e espinha e sem escama (peso do filete variável).

14. Modo de utilização previsto

Necessita de cozedura completa antes de consumir.

15. População alvo

População em geral, com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a Peixe, Moluscos e Crustáceos.

16. Menções a constar no rótulo

Denominação comercial; Lote; Método de Produção; Peso Líquido; Data de embalagem/produção; Consumir até:: Nome e Morada do responsável pela colocação do produto no mercado; Marca de Salubridade; Temperatura de conservação; Origem; País; Denominação legal/ nome científico.

17. Codificação de lote:

Lote Interno - (XXXXX - Código do produto) ; (YYYYYY - Data fabrico); (ZZ-Origem).

18. Requisitos legais

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