

Características do Produto

Nome Comercial	Corvina do Índico
Nome Científico	<i>Otolithoides biauritus</i>
Origem	Oceano Índico Oeste – FAO51



Descrição do Produto

- Corvina em Lombo 600 g

Zona de Captura	Oceano Índico Oeste
Calibre	4/6KG
Modo de Produção	Capturado no mar
Método de Captura	Redes de arrastar
Modo de Apresentação unidade de venda	Lombo em cartolina plasticizada
Acondicionamento	Caixas de transporte 7 kg
Conservação	≤ -18 °C
Público-Alvo	População em geral, com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a peixe, crustáceos e moluscos.

Critérios de Qualidade

C. microb: Reg. (CE) nº 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) nº 1441/2007; C. quím: Reg. (CE) nº 1881/2006

Critérios Microbiológicos

- **Microrganismos a 30°C** $\leq 1 \times 10^7$ UFC/g
- **Contagem de E. coli** $\leq 1 \times 10^2$ UFC/g
- **Salmonella spp** Ausente em 25 g
- **Vibrio spp** Ausente em 25 g

Critérios Físicos

- Produto Congelado / Ultracongelado
- **Cor:** Característica da espécie
- **Odor:** Característico da espécie
- **Sabor:** Característico da espécie
- **Ausência de parasitas visíveis**

Critérios Químicos

- **Chumbo:** $\leq 0,3$ mg Pb/Kg
- **Mercúrio:** $\leq 0,5$ mg Cd/Kg
- **Cádmio:** $\leq 0,05$ mg Mg/Kg
- **Melamina :** $< 2,5$ mg/kg
- **Somatório de Dioxinas :** $\leq 3,5$ pg/g peso fresco
- **Somatório de Dioxinas e PCB's :** $\leq 6,5$ pg/g p.fresco
- **Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos :** $\leq 2,0$ ug/kg peso fresco
- **Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180: (ICES-6)** ≤ 75 ng/g peso fresco

Declaração Nutricional

Valor Energético	Por 100 g
394 Kj / 94 Kcal	
Lípidos	1,4 g
Dos quais	
- ácidos gordos saturados	0,3 g
Hidratos de Carbono	0g
Dos quais açúcares:	0 g
Proteínas	20,4 g
Fibra	0 g
Sal	0,14 g

 CONGELAGOS	Ficha Técnica de Produto Lombo de Corvina	FT.PF.020 Ver.01 Data: 13/10/2022
Elaborado por: Área da Qualidade	Aprovado por: Ana Encarnação	

Lista de Ingredientes

- Corvina

Informação OGM's

Com base nas informações cedidas pelos fornecedores de matéria-prima utilizada no fabrico, o produto é isento de OGM's, de acordo com a legislação em vigor.

Informação sobre Alergénios

Alergénios	
Cereais com glúten e produtos derivados	Ausente
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Pode conter vestígios
Ovo e produtos à base de ovos	Ausente
Peixe e produtos à base de peixe	Presente
Amendoins e produtos à base de amendoins	Ausente
Soja e produtos à base de soja	Ausente
Leite e produtos à base de leite	Ausente
Frutos de casca rija e produtos à base desses frutos	Ausente
Aipo e produtos à base de aipo	Ausente
Mostarda e produtos à base de mostarda	Ausente
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	Ausente
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l (SO2)	Ausente
Tremoço e produtos à base de tremoço	Ausente
Moluscos e produtos à base de moluscos	Pode conter vestígios

 CONGELAGOS	Ficha Técnica de Produto Lombo de Corvina	FT.PF.020 Ver.01 Data: 13/10/2022
Elaborado por: Área da Qualidade	Aprovado por: Ana Encarnação	

Rotulagem

Rotulagem relacionada com Segurança Alimentar:

- Número de controlo Veterinário (PT G 3278 CE)
- Designação do Produto
- Nome científico
- Zona captura / Subzona
- Método de produção
- Lote
- Lista de Ingredientes
- Alergénios
- Informação Nutricional (quando aplicável)
- Modo de Conservação
- Modo de Preparação
- Congelado em: mês/ano
- Produção: dia/mês/ano
- Data de validade: mês/ano
- Morada do responsável pela comercialização

Utilização Prevista

- Uma vez descongelado o produto, não voltar a congelar.
- Descongelar o produto em ambiente refrigerado, sob uma rede, ou inclinado de forma a evitar que o mesmo permaneça em contacto com o líquido de descongelação.
- Consumir após tratamento térmico.

Condições de Armazenamento

- Manter a uma temperatura igual ou inferior a -18 °C.

Validade

- 24 meses após congelação matéria-prima.

Transporte

- Manter a uma temperatura inferior ou igual a -18 °C.

 CONGELAGOS	Ficha Técnica de Produto Lombo de Corvina	FT.PF.020 Ver.01 Data: 13/10/2022
Elaborado por: Área da Qualidade	Aprovado por: Ana Encarnação	

Informação da empresa

Empresa: Congelagos – Transformação e Comercio de produtos alimentares, S.A.

Morada: Rua Vale de Coitos, Porta1 – 8600-001 Odiáxere

Legislação aplicável

Principal:

- Regulamento (CE) Nº. 852/2004 de 29 de abril de 2004 e suas alterações
- Regulamento (CE) Nº. 853/2004 de 29 de abril de 2004
- Regulamento (CE) Nº. 1881/2006 da Comissão de 19 de dezembro de 2006
- Regulamento (CE) Nº. 1441/2007 de 5 de dezembro de 2007
- Regulamento (UE) Nº. 1169/2011 de 25 de outubro de 2011
- Regulamento (EU) Nº. 382/2021 de 03 de Março de 2021
- Regulamento (EU) Nº. 1317/2021 de 09 de Agosto de 2021

Asseguramos o cumprimento da legislação em vigor aplicada à atividade, sendo que disponibilizamos listagem atualizada sempre que solicitada pelo cliente.