


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

Características do Produto


| | |
|-----------------|--------------------------------|
| Nome Comercial | Corvina do Indico |
| 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. |

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

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 | ≤ 1x10 ⁷ UFC/g |
| • Contagem de E. coli | ≤ 1x 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: | ≤ 0,3 mg Pb/Kg |
| • Mercúrio: | ≤ 0,5 mg Cd/Kg |
| • Cádmio: | ≤ 0,05 mg Mg/Kg |
| • Melamina : | < 2.5 mg/kg |
| • Somatório de Dioxinas : | ≤ 3,5 pg/g peso fresco |
| • Somatório de Dioxinas e PCB's : | ≤ 6,5 pg/g p.fresco |
| • Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos : | ≤ 2,0 ug/kg peso fresco |
| • Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180: (ICES-6) ≤ 75 ng/g peso fresco | |

Declaração Nutricional

| | Por 100 g |
|---------------------------|-------------------------|
| Valor Energético | 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 – Transformação e Comércio de Produtos Alimentares, S.A.

Página 2 de 5

| | | |
|---|--------------------------|------------------------------|
|  | Ficha Técnica de Produto | FT.PF.020 Ver.01 |
| | Lombo de Corvina | 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 rijá 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 |

| | | |
|---|--------------------------|------------------------------|
|  | Ficha Técnica de Produto | FT.PF.020 Ver.01 |
| | Lombo de Corvina | 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.

| | | |
|---|--------------------------|------------------------------|
|  | Ficha Técnica de Produto | FT.PF.020 Ver.01 |
| | Lombo de Corvina | 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.