

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

O produto ATUM POSTA EM ÓLEO VEGETAL obtém-se a partir de lombos e migas de atum da espécie “Skipjack” (*Katsuwonus pelamis*) enlatado com óleo vegetal em recipientes metálicos com abertura fácil (latas de ¼ club de alumínio litografado) hermeticamente fechados e adequadamente esterilizados por tratamento térmico.

2. INGREDIENTES: Atum (**peixe**), óleo de girassol e sal.**3. COMPOSIÇÃO RELATIVA**

Lombos de atum: 46 %

Migas de atum: 19 %

Óleo de girassol: 34 %

Sal: 1 %

4. PESO LÍQUIDO: 110 g**5. PESO LÍQUIDO ESCORRIDO:** 72 g**6. PROCESSO DE FABRICO**

6.1. Receção do atum

6.2. Descongelação

6.3. Enlatamento automático

6.4. Adição do molho

6.5. Cravação

6.6. Lavagem das latas

6.7. Esterilização

6.8. Repouso e segregação

6.9. Armazenamento

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Produto comercialmente estéril.

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

Textura, sabor, cheiro e aspeto – típico

pH no peixe escorrido – $5,9 \pm 0,5$

Mercúrio e outros metais pesados – de acordo com a legislação comunitária em vigor

Histamina – Inferior a 50 ppm



9. DECLARAÇÃO NUTRICIONAL por 100 g de peso líquido escorrido*

Energia	932 kJ / 223 kcal
Lípidos	14 g
dos quais	
- ácidos gordos saturados	2,3 g
Hidratos de carbono	0 g
dos quais	
- açúcares	0 g
Proteínas	25 g
Sal	0,90 g
Ómega-3	890 mg

*Os valores nutricionais considerados podem ser alterados devido a revisões e atualizações dos boletins analíticos.

10. ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS E DE SAÚDE

De acordo com o REGULAMENTO (UE) N.º 116/2010 DA COMISSÃO e o REGULAMENTO (CE) N.º 1924/2006 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO, para o produto em questão, é possível alegar:

- Fonte de ácidos gordos ómega-3. → Ácido α -linolénico = 0,795 mg $\geq$ 0,3 g
- Rico em proteínas.

11. PERÍODO DE VALIDADE / DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

5 anos após o fabrico do produto.

12. PAÍS DE ORIGEM

Fabricado em Portugal.

13. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E USO

- Deve estar armazenado em locais secos e à temperatura ambiente;
- Pronto a comer;
- Se aberto e não consumido na íntegra deve ser transferido para um recipiente próprio e mantido no frio, até 24 horas.

14. ALERGÉNIOS

Peixe

15. PÚBLICO ALVO

Público em geral.

Não adequado para pessoas:

- Alérgicas a peixe.