

1. Denominação do Produto

Sapateira Recheada *Cancer Pagurus*

Método de Produção

Capturado

Zona de Captura

Atlântico Nordeste
FAO 27

Subzona de Captura

Subzona VII
Divisão VII g – Mar
Céltico Setentrional

Arte de Pesca

Nasas e Armadilhas

2. Ingredientes

Sapateira (CRUSTÁCEOS).

3. Calibres

+ 500g

4. Características do Produto

A sapateira é um crustáceo com um corpo robusto e largo. Apresenta uma carapaça oval de cor vermelha acastanhada e duas pinças fortes com as pontas pretas. A sapateira recheada é cozida e preparada e o recheio é acondicionado na sua carapaça.

4.1 Características Microbiológicas

Parâmetro	Valor Standard (Regulamento (CE) n.º 2073/2005 e Regulamento (CE) n.º 1881/2006 e respetivas alterações)
Salmonela	Ausência em 25g
E. coli	<10 NMP/g
Listeria monocytogenes	Ausência em 25g
Estafilococos coagulase positivos	<1000 ufg/g

4.2 Características Químicas

Mercúrio	0,50 mg/kg de peso fresco
Cádmio	0,50 mg/kg de peso fresco
Chumbo	0,50 mg/kg de peso fresco

4.3 Características Nutricionais

Parâmetro	Valores Médios/100g	%VDR*
Valor Energético	726Kj/174 Kcal	8,7
Proteínas	13,6g	27,2
Hidratos de Carbono	3,2g	1,2
Dos quais açúcares	<0,5g	0,5
Lípidos	11,9g	17,0
Dos quais saturados	5,2g	26,0
Sal	1,4g	23,3%
*Valor Dose de Referência: Dose de referência para um adulto médio (8400Kj/2000kcal)		

5. Informação de Embalamento/ Armazenamento/ Exposição

Favoritevelvet, Lda | Cont.: 513 008 233

Rua Dr. Afonso Moura Guedes, n.º24, 2530-888 Lourinhã - Portugal | Tlf.: (+351)261 411 111

E-mail: geral@conchamar.pt

5.1. Condições de Expedição/ Transporte

O transporte é efetuado em veículos de transporte providos de sistema de frio adequado.

5.2. Condições de armazenagem/ conservação

A sapateira recheada deve ser armazenada à temperatura de refrigeração (0-4°C).

5.3. Data de máxima durabilidade ou data limite máximo de consumo

5 dias após a data de embalamento.

5.4 Condições de utilização/ consumo

Produto pronto a consumir.

6. Material de embalagem a utilizar

Unidade de venda (embalagem primária)

Capacidade da embalagem primária

Dimensões da embalagem

7. Unidade de transporte

Variável

n.º caixa por palete

n.º caixas por camada

n.º camadas por palete

8. Rotulagem

O rótulo é emitido de forma automática, onde constam todas as informações relativas ao produto.

(N.º Controlo veterinário/ Nome e morada da empresa/ Nome do produto/ Nome científico do produto/ Zona de captura/ Data de produção/ Data de validade/ Lote / Recomendações de armazenamento e uso)

9. Distribuição

O transporte é efetuado em veículos de transporte providos de sistema de conservação de refrigerados adequado.

10. Locais de Comercialização

Estabelecimentos comerciais de venda a retalho, grandes superfícies comerciais, hotelaria e restauração.

11. Público-Alvo

Consumidor em geral exceto os indivíduos com intolerância a crustáceos.