

1. Denominação do Produto

Sapateira Recheada <i>Cancer Pagurus</i>	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. Caraterísticas 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 Caraterísticas 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 Caraterísticas 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 Caraterísticas 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

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.