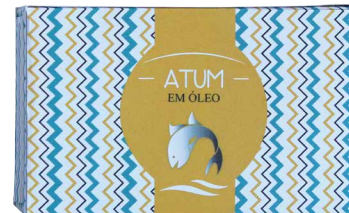


Nome do Produto	Atum em óleo vegetal
Marca	SABOR LUSITANO
Morada	Distribuído por: Albisabores, Importação e Exportação de Produtos Alimentares Unip. Lda Quinta da Carapalha Lote 79, n.º 21 2º Esq 6000-320 Castelo Branco - Portugal
Telefone	272 181 559
NIF	508 282 330



INFORMAÇÃO DO PRODUTO*

**Em cumprimento com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.*

Descrição	Atum em posta em óleo vegetal, enlatado.
Ingredientes	Atum (Skipjack - <i>Euthynnus (Katsuwonus pelamis)</i> ou Yellowfin- <i>Thunnus (Neothunnus) albacares</i>)(65%), Óleo de girassol (34%), Sal (1%) <i>Cumprimento do Regulamento (UE) n.º 1536/92 de 9 de junho e Portaria n.º 587/2006;</i> <i>Regulamento (UE) n.º 1379/2013 de 11 Dezembro e Regulamento (CE) n.º 1333/2008 de 16 de Dezembro.</i>
Validade/Lote	5 Anos após a data de fabrico /Lote: ver embalagem. <i>Cumprimento do Decreto lei n.º 26/2016 de 9 de junho.</i>
Alergéneos	Peixe.
Conservação	Conservar em local fresco e seco. Uma vez aberto deverá ser conservado no frigorífico e preferencialmente consumido no próprio dia.
Condições de utilização	Pronto a consumir.
Consumidor alvo:	População em geral, com exceção de pessoas intolerantes aos alérgenos descritos.
Classificação OGM's (Organismo geneticamente modificado):	Este produto não é, nem inclui, OGM's.
Código de Barras EAN	EAN 5600395500960 - 120gr. (PL)

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Odor	Na abertura da lata o produto deverá apresentar um odor agradável e característico.
Cor	Rosada, uniforme sobre toda a superfície sem alterações (negrume, esverdeamento, coloração amarelada).
Sabor	O gosto deve ser agradável e característico. O produto deverá ser isento do sabor rançoso, estranho a ele próprio ou desagradável de qualquer natureza.
Consistência	A consistência da carne não deverá ser esponjosa, flácida ou dura à mastigação.
Molho de cobertura	O molho (óleo de girassol) deverá assegurar uma cobertura total do produto e apresentar-se límpido. A cor deverá ser característica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	5-7
Histamina <i>(de acordo com o Regulamento 2073/2005 e suas alterações)</i>	(1)
Mercúrio	<1,0 mg/kg
Chumbo	<0,30mg/Kg
Cádmio	<0,10 mg/kg
NaCl	1-2%

(1)

m - 100 mg/Kg

M - 200 mg/Kg

9 = número de unidades que constituem a amostra

2 = número de unidades da amostra com valores superiores a m ou compreendidos entre m e M

Valor médio calculado <= 100mg/Kg

2 unidades podem situar-se entre m e M

Nenhum dos valores observados pode exceder o limite M.

Regulamento (CE) nº2073/2005 e suas alterações no que se refere à histamina em produtos de pesca e cumprimento do Regulamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de Dezembro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Estabilidade
Esterilidade

Estável*
Estéril

* NP 4404-1:2002

Cumprimento Regulamento (CE) nº2073/2005, de 15 de novembro de 2015

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Atum em óleo vegetal
Valores Médios	Por 100 g
Valor Energético	896 kJ 214 kcal
Proteína	24,3 g
Hidratos de carbono (g) Dos quais: açúcares (g)	0 g 0 g
Lípidos (g) Dos quais: saturados (g)	13 g 0,9 g
Sal (g)	1,06 g

Cumprimento do regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros.

EMBALAGEM | LOGÍSTICA

Aspeto Externo

Número de lote gravado em relevo no centro do tampo da lata, no formato "LDDD-AA" (em que os valores "DDD" correspondem ao lote/dia de produção, "AA" ao ano de fabrico e "L" a abreviatura de "Lote") ou por meio de Inkjet no mesmo formato.

Em cumprimento com o Decreto de Lei nº 26/2016 de 9 de junho

Armazenamento
e Distribuição

- Temperatura ambiente: normal;
- Humidade: normal;
- Atmosfera: normal;

Embalagem primária*	Lata 120 g (Peso Líquido)
Peso Escorrido	78g
Embalagem Secundária	Caixa Cartão 433x308x133 mm
Unid/Caixa	100 (4 packs de 25 latas)
Peso Bruto	15 Kg
Paleta	Europaleta
Caixas/Camada	6
Camadas/Paleta	8 + 2 caixas
Caixas/Paleta	50
Peso Bruto	770Kg

**Cumprimento do regulamento (CE) nº 1935/2004 de 27 de outubro*

OUTRA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

*REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 29 de Abril de 2004,
relativo à higiene dos géneros alimentícios
Regulamento (CE) nº 396/2005, de 23 de fevereiro*