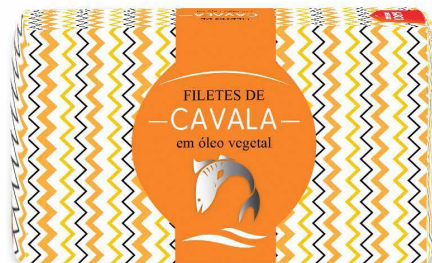


**FILETES DE CAVALA
em óleo vegetal**

Nome do Produto	Filetes de Cavala 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

Denominação do Produto	Filetes de Cavala em Óleo Vegetal
Denominação Comercial	Filetes de Cavala em Óleo Vegetal
Ingredientes	Filetes de Cavala (<i>Scomber colias</i>) (72%), óleo vegetal (girassol) (27%), sal (1%)
Características do Produto	Filetes de cavala em óleo vegetal, pré-embaladas em latas individuais.
Condições de utilização	Pronto a consumir.
Armazenamento/ Conservação	Conservar em local fresco e seco. Uma vez aberto deverá ser conservado no frigorífico no máximo 48 horas após a abertura.
Data de durabilidade mínima/Validade	4 anos após a data de fabrico
Material da Embalagem	De acordo com a legislação aplicável relativa aos materiais em contacto com géneros alimentícios.
Lote	L: Ver embalagem. De acordo com a legislação aplicável.
Consumidor alvo	Produto destinado à população em geral, exceto pessoas intolerantes aos ingredientes identificados
Potenciais Alergêneos	Peixe.
Classificação OGM's (Organismo geneticamente modificado):	Este produto não é, nem inclui, OGM's.
Código de Barras EAN	EAN 5 600395 501486 - 120 gr (PL)

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor	Carne Clara
Cheiro	Característico
Sabor	Característico - sem gosto rançoso ou oxidado
Aspecto	Filetes inteiros, tamanho uniforme
Textura	Firme

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / QUALIDADE

Exsudado de água em óleo	< 8% do PL
Histamina	(1)
pH	5,8 – 6,5
Corpos Estranhos	Ausência
Mercúrio	< 0,5 mg/Kg
Cádmio	< 0,05 mg/Kg
Chumbo	< 0,3 mg/Kg

(1) *m - 100 mg/Kg
M - 200 mg/Kg
n = 9 - número de unidades que constituem a amostra
c = 2 - número de unidades da amostra com valores superiores a m ou compreendidos entre m e M*

*Valor médio observado <= 100 mg/Kg
2 unidades podem situar-se entre m e M
Nenhum dos valores observados pode exceder o limite M.*

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Estabilidade	Estável - Aparência normal da lata
Esterilidade	Estéril
Incubação 7 dias a 37 ° C, 7 dias a 55 ° C,	Diferença pH <0,5
Testemunha	Sem alteração da embalagem ou vazamento

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valores Médios	Por 100g
Valor Energético	260 kcal/ 1080 KJ
Lípidos (g) Dos quais: saturados (g)	20 g 3,3 g
Hidratos de Carbono (g) Dos quais: açúcares (g)	0 g 0 g
Proteína	20 g
Sal	1 g

EMBALAGEM / LOGÍSTICA

Embalagem primária - Lata	
Peso Líquido	120 g
Peso Escorrido	85 g
Peso Bruto	170 g
Embalagem secundária - Caixa de cartão 454 x 334 x 160 mm	
Unidades / caixa	50 latas
Peso Bruto	8,5 Kg
Paletização	
Caixas / Camada	12
Camada / Palete	5
Caixas / Palete	60
Peso Bruto	510 Kg

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Regulamento (UE) nº 1379/2013, de 11 de dezembro, e que altera os Regulamentos (CE) nº 1184/2006 e nº 1224/2009

Regulamento (CE) nº 1881/2006, de 19 de dezembro

Regulamento (UE) nº 1333/2008, de 16 de dezembro

Regulamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de outubro (alterado) e retificação de 18/11/2014

Regulamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de outubro, alterado pelo regulamento (CE) nº 596/2009, de 18 de junho

Decreto lei nº 26/2016, de 9 de junho

Regulamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de novembro

Portaria nº 587/2006, de 22 de junho

Regulamento (UE) nº 37/2010, de 22 de dezembro

Regulamento (UE) nº 2136/89, de 21 de junho, alterado pelos regulamentos(CE) nº 1181/2003, de 2/07 e nº 1345/2008, de 23/12

Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril

Regulamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril

Regulamento (CE) nº 854/2004, de 29 de abril

Regulamento (CE) nº 396/2005, de 23 de fevereiro

Cumpra a legislação em vigor para os limites de contaminação microbiológica