

Filete de Salmonete com pele

sem espinhas



Nome comercial	Filete de Salmonete
Espécie	Pseudupeneus prayensis
Peso líquido	12 kg
Apresentação embalagem	6 estojos x 2 kg / Caixa de 12 kg
Água de vidragem	0%
Paletização	6 base x 12 alturas (72 caixas) 864 kg / paleta 80 x 120

Origem	Senegal
Zona de pesca	Atlântico centro-oriental FAO 34
Método de produção	Capturado
Arte de pesca	redes de emalhar e redes semelhantes

Apresentação do produto	IWP
Características	produto ultracongelado primeira congelação no seu ponto de sal, com pele e sem espinhas
Conservação	Manter a -18 °C. Consumir antes de 24 horas após a descongelação.

Utilização	Uma vez descongelado não voltar a congelar Descongelar à temperatura de refrigeração. Produto cru, antes de consumir submeter a tratamento térmico adequado
------------	--

Vida útil	24 meses
População	Consumidores em geral, exceto alérgico a peixe e possíveis vestígios de moluscos e crustáceos
Observações	Produto sem espinhas. Apesar do nosso maior cuidado na elaboração deste produto, poderá aparecer alguma espinha



Código	Tamanho	GTIN
SN380WF001	30-70 g/p	-

Ingredientes	SALMONETE
--------------	------------------

Alergénios	contém peixe. Pode conter vestígios de moluscos e crustáceos
------------	---

Especificações microbiológicas	
Aeróbios mesófilos (30 °C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37 °C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausência

Não contém ou é composto por OGM, nem está sujeito a radiação ionizante. Requisitos legais: Regulamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 e suas modificações. RD 418/2015, RD 1334/1999 e suas modificações.

Declaração nutricional	(x100 g)
Energia	- kJ / - kcal
Lípidos	- g
dos quais saturados	- g
Hidratos de carbono	- g
dos quais açúcares	- g
Proteínas	- g
Sal	- g



Data de atualização
24/06/21