

Denominación

ALMEJA BLANCA PELADO HOL 1000/Uppc/kg BOLSA 10x0.8kg-BRASMAR

Datos Generales del Producto

Marca:	BRASMAR	Origen:	
Nombre Científico:	<i>Spisula subtruncata</i>		
Zona de Captura:	Atlántico Nororiental, Mar del Norte		
Metodo Produccion:	Capturado en Mar		
Arte Pesca:	Rastras		
Talla:	1000/UP	Glaseo (%):	20.00

Fotografia



Embalaje

Producto envasado en bolsas y empaquetado en una caja de cartón que contiene 10 unidades

Unidade

Código de Barras (EAN 13)	5606669011101
Dimensiones (CxLxA)	32.x21.x0.CM
Peso Neto Ecurrido	0.800 KG
Peso Neto	1.000 KG
Precio KG	0.010 KG

Caja

Código de Barras (ITF 14)	15606669011108
Dimensiones (CxLxA)	40.x30.x22.CM
Peso Neto Ecurrido	8.00 KG
Peso Neto	10.00 KG
Tara Caja	0.530 KG

Exemplo do EAN128 da Caja de Cartón



(01)15606669011108(30)10(15)221225(3102)000800(10)LLLL

Palé	Nº Cartones por base 8	Nº Total bases palé 9
	Nº Cartones por palé 72	Nº Un. Caja 10

- Palet extirável envuelta en película con el número de cajas

Condiciones de Almacenamiento

- Mantener a uma Temperatura inferior ou igual a -18°C

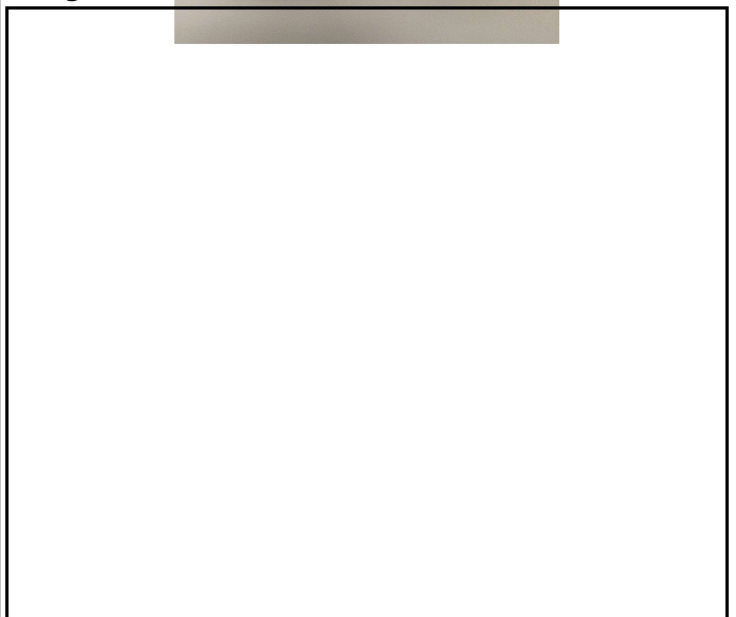
Plazo de Validez

- Consumir preferentemente antes del fin de 24 meses.

Transporte

- Mantener a Temperatura inferior ou igual a -18°C +-3°

Ingredientes



Uso Esperado

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes):

Legislacion

- Decreto-ley nr 37/2004
- Decreto-ley nr 134/2002
- Decreto-ley nr 156/2008
- Reglamento (CE) nº 852/2004 e 853/2004
- Reglamento (CE) nº 1441/2007
- Reglamento (CE) nº 1881/2006
- Reglamento (CE) nº 1169/2011
- Reglamento (CE) nº 10/2011

ALMEJA BLANCA PELADO HOL 1000/Uppc/kg BOLSA 10x0.8kg-BRASMAR

 PT
1356 PP
CE

 PT
1429 PP
CE

 PT
B 0012 01P
CE

Características Microbiológicas

Microorganismos a 30°C ≤ 1x10E6 UFC/g
 Escherichia coli ≤ 1x10E2 UFC/g
 Salmonella spp - Ausencia/25g
 Vibrio spp - Ausencia/25g

Características Químicas

Plomo ≤ 1,5 mg Pb/kg
 Cadmio ≤ 1,0 mg Cd/kg
 Mercurio ≤ 0,5 mgHg/kg
 Suma de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS) ≤ 3,5 pg/g peso fresco
 Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (PCB/F-TEQ-OMS) ≤ 6,5 pg/g peso fresco
 Carbonato básico aromatic policíclico ≤ 30,0 ug/Kg peso fresco
 Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES 6) ≤ 75 ng/g peso fresco.

Alergenos

Contiene moluscos.

Características Físicas

- Producto Congelado / Ultracongelado
- Color: Característico de especies
- Olor: Característico de especies
- Sabor: Característico de especies
- Ausencia de parásitos visibles

Información Nutricional

Valor Energético:	299 kJ / 71 kcal
Grasas:	1.0 g
De las cuales - Saturadas:	0,2 g
Hidratos de Carbono:	3,1 g
Azúcares:	0 g
Proteínas:	12 g
Sal:	0.75 g

Información Nutricional por 100 gr

Información Adicional

- El cumplimiento del producto se garantiza con base en el Sistema de Seguridad Alimentaria implementado.
- La información sobre las artes de pesca y zona de captura se puede variar entre lotes.

Modo de Preparación
Modo de Utilización

Una vez descongelado, no volver a congelar. Descongele el producto en frío en una red, o inclinado para evitar que permanezca en contacto directo con el deshielo líquido. Deverá ser confeccionado antes de ser consumido.