

### Designação

**AMEIJOA-VIETNAMITA C/CAS 60/80pc/kg VC 10x1kg-BRASMAR**

### Características do Produto

<b>Marca</b>	BRASMAR	<b>Origem</b>	Vietnam
<b>Nome Científico</b>	<i>Meretrix lyrata</i>		
<b>Zona de Captura</b>	Oceano Pacífico Centro-Oeste		
<b>Método Produção</b>	Capturado no mar		
<b>Arte Pesca</b>	Dragas		
<b>Tamanho / Calibre</b>	60/80 PÇ/KG	<b>Vidragem (%)</b>	0,00

### Fotografia



### Embalagem

Produto embalado a vácuo e acondicionado em caixa de cartão. contendo 10 unidades.

#### Unidade

Código de Barras (EAN 13)	<b>5606669000358</b>
Dimensões (CxLxA)	37x21x0CM
<b>Peso Liq. Escorrido</b>	<b>1,000 KG</b>
Peso Liq.	1,000 KG
Tara da Unidade	0,020 KG

#### Caixa

Código de Barras (ITF 14)	<b>15606669000355</b>
Dimensões (CxLxA)	38x28x16,5CM
<b>Peso Liq. Escorrido</b>	<b>10,00 KG</b>
Peso Liq.	10,00 KG
Tara da Caixa	0,560 KG

#### Exemplo do EAN128 da Caixa deste Produto



(01)15606669000355(30)10(15)201225(3102)001000(10)LLLL

<b>Paleta Nº. Caixas Fiada</b>	8	<b>Nº. Fiadas</b>	10
<b>Nº. Caixas Paleta</b>	80	<b>Nº Un. Caixa</b>	10

- Paleta envolvida em filme extirável com o número de caixas a definir pelo Cliente.

### Condições de Armazenagem

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

### Validade

- Consumir de preferência antes do fim de 24 meses.

### Transporte

- Manter a uma Temperatura inferior ou igual a -18°C +-3°

### Ingredientes

### Utilização Prevista

Pode ser consumido por toda a população em geral, incluindo populações sensíveis tais como idosos, crianças, grávidas e doentes (exceptuam-se as populações alérgicas ou intolerantes a determinado ingrediente presente).

### Regulamentação Aplicável

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

**AMEIJOA-VIETNAMITA C/CAS 60/80pc/kg VC 10x1kg-BRASMAR**

 PT  
1356 PP  
CE

 PT  
1429 PP  
CE

 PT  
B 0012 01P  
CE

**Características Microbiológicas**

Microorganismos a 30°C ≤ 1x10<sup>6</sup> UFC/g  
 Escherichia coli ≤ 1x10<sup>2</sup> UFC/g  
 Salmonella spp - Ausente/25g  
 Vibrio spp - Ausente/25g

**Características Químicas**

- Chumbo ≤ 1,5 mg Pb/kg  
 - Cádmio ≤ 1,0 mg Cd/kg  
 - Mercúrio ≤ 0,5 mg Mg/kg  
 - Somatório de Dioxinas ≤ 3,5 pg/g peso fresco  
 - Somatório de Dioxinas e PCB's ≤ 6,5 pg/g peso fresco  
 - Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos ≤ 30,0 ug/kg peso fresco  
 - Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153  
 E PCB180 (ICES-6) ≤ 75 ng/g peso fresco.

**Alergéneos**

Contém moluscos.

**Características Físicas**

- Produto Congelado / Ultracongelado  
 - Cor: Característico da espécie  
 - Odor: Característico da espécie  
 - Sabor: Característico da espécie  
 - Ausência de Parasitas visíveis

**Declaração Nutricional**

Energia:	293 kJ / 69 kcal
Lípidos:	0.8 g
dos quais - saturados:	0.4 g
Hidratos de Carbono:	5.3 g
dos quais - açúcares:	1.3 g
Proteínas:	10 g
Sal:	0.59 g

Valor nutricional por cada 100 gr

**Informação Adicional**

- A conformidade do produto é assegurada com base no Sistema de Segurança Alimentar implementado.  
 - A informação relativa à arte de pesca e zona de captura pode ser alterada entre lotes.

**Modo Preparação**
**Instrução Utilização**

Uma vez descongelado, não volte a congelar.  
 Descongelar o produto em refrigerado, sobre uma rede ou inclinado de forma a evitar que o mesmo permaneça em contato direto com o líquido de descongelação.  
 Deve ser confeccionado antes de ser consumido.