

	COMDALGEL-Comércio e Distribuição Alimentar, LDA Zona Industrial de Vagos, Lote 30, 3840-385 Vagos - Portugal Telefone: +351234799720 comdalgel@comdalgel.mail.pt	FT_ 88,00 RED-FISH OCEAN PERCH SÉBASTE	Data de Emissão: 13/01/2023 Substitui: 07/11/2022
---	--	---	--

NOME CIENTÍFICO / SCIENTIFIC NAME / NOM SCIENTIFIQUE

Sebastes spp



DISTRIBUIDO POR / DISTRIBUTED BY / DISTRIBUÉ PAR

COMDALGEL

Zona Industrial de Vagos, Lote 30 | 3840-385 Vagos - Portugal | Tel. +351 234 799 720 | comdalgel@comdalgel.mail.pt

INGREDIENTES / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS

RED-FISH / RED-FISH, Água. / RED-FISH, água, antioxidante(E316)
OCEAN PERCH / OCEAN PERCH, Water. / OCEAN PERCH, water, antioxidants(E316)
SÉBASTE / SÉBASTE, eau. / OCEAN PERCH, eau, antioxydants(E316)
(ver etiqueta / see label / voir étiquette)

MÉTODO DE PRODUÇÃO / PRODUCTION METHOD / MÉTHODE DE PRODUCTION

Capturado / Caught / Pêché
Congelado a bordo / Frozen on board / Gelé à bord

ARTES DE PESCA / FISHING GEAR / ENGINS DE PÊCHE

Redes de arrastar/ Trawls/ Chaluts

ZONA DE CAPTURA / CAPTURE AREA / ZONE DE CAPTURE

FAO 21 (Atlântico Noroeste / Northwest Atlantic / Atlantique nord-ouest)
FAO 27 I - Mar de Barents/ Barents Sea/ Mer de Barents
FAO 27 II (Mar da Noruega, Spitzberg e ilha dos Ursos / Norwegian Sea, Spitzbergen, and Bear Island / Mer de Norvège, Spitzberg et île aux Ours)
FAO 27 V (Bancos da Islândia e das Faroé / Iceland and Faroes Grounds / Eaux islandaises et féringiennes)
FAO 27XIV (Gronelândia Oriental / Est du Groenland / East Greenland)
(ver etiqueta / see label / voir étiquette)

CRITÉRIOS ORGANOLÉPTICOS / ORGANOLEPTIC CRITERIA / CRITERES ORGANOLEPTIQUES

ASPEITO / ASPECT	COR / COLOR	ODOR / ODOUR
Ausência de queimaduras e desidratação		Normal, característica da espécie
Absence of burns and dehydration		Normal, characteristic of species
Absence de brûlures et de déshydratation		Normal, caractéristique de l'espèce

CRITÉRIOS FÍSICO-QUÍMICOS/ PHYSICO-CIMIQUES CRITERIA / CRITERES PHYSICAL AND CHEMICAL

ABVT/ TVB-N	Histamina/ Histamine	Cádmio <i>Cadmium</i>	Chumbo <i>Lead</i>	Mercúrio <i>Mercury</i>	Sulfitos/ Solphites	Melamina/ Melamine
25 mg N/100g	N.A.	0,05 mg/kg	0,30 mg/kg	0,50 mg/kg	N.A.	2,5 mg/kg

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERES MICROBIOLOGICAL

Contagem de microrganismos a 30°C <i>Total viable mesophilic count</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Staphylococcus coagulase +</i>	<i>Salmonella spp</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
1 E+06 ufc/g	1 E+02 ufc/g	1 E+03 ufc/g	Negativo em 25g	Negativo em 25g

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS (por/100g)

Energia	Lípidos	Dos quais saturados	Hidratos de	Dos quais açúcares	Proteínas	Sal
<i>Energy</i>	<i>Fat</i>	<i>Of which saturates</i>	<i>Carbobo</i>	<i>Of which sugars</i>	<i>Protein</i>	<i>Salt</i>
<i>Énergie</i>	<i>Graisses</i>	<i>Dont acides gras saturés</i>	<i>Carbohydrate</i>	<i>Dont sucre</i>	<i>Protéine</i>	<i>Sel</i>
91 kcal/ 382 kJ	1,3 g	0,6 g	0,0 g	0,0 g	19,7 g	0,3 g

ALERGÉNIOS/ ALLERGENS/ ALLERGÈNES

CONTÉM / CONTAIN / CONTIENT:

PEIXES / FISH / POISSONS

PODE CONTER / MAY CONTAIN / PEUT CONTENIR:

MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS / MOLLUSCS, CRUSTACEAN/ MOLLUSQUES, CRUSTACÉS

DATA DE VALIDADE / EXPIRATION DATE / DATE D'UTILISATION PRÉFÉRÉE

18 meses após data de embalagem / 18 months after the packaging date / 18 mois après la date d'emballage
36 meses após data de congelação / 36 months after the freezing date / 36 mois après la date d'congélacion
(ver etiqueta / see label / voir étiquette)

	COMDALGEL-Comércio e Distribuição Alimentar, LDA Zona Industrial de Vagos, Lote 30, 3840-385 Vagos - Portugal Telefone: +351234799720 comdalgel@comdalgel.mail.pt	FT_ 88,00 RED-FISH OCEAN PERCH SÉBASTE	Data de Emissão: 13/01/2023 Substitui: 07/11/2022
---	--	---	--

NCV / SANITARY AUTHORIZATION / AUTORISATION SANITAIRE

Número de operador/receptor 30394/P

PT
R 0203 01P
CE

CONSERVAÇÃO / CONSERVATION

Manter T<-18°C. Produto congelado. Após descongelação não volte a congelar
 Keep frozen at -18°C. Do not re-freeze
 Maintenir au congélateur à -18°C, Ne pas recongeler.

UTILIZAÇÃO PREVISTA / INTENDED USE / UTILIZATION PRÉVUE

Retirar água de vidragem. Cozinhar até atingir 65°C no interior
 Remove glaze water. Cook until reaching 65°C inside.
 Retirer l'eau de glaçure. Cuire jusqu'à atteindre 65°C à l'intérieur

TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO / DISTRIBUTION AND DELIVERY / DISTRIBUTION ET LIVRAISON

Transportar à temperatura de <-18 +3°C Transport at the temperature of <-18 +3°C Transporter a la température de <-18 +3°C

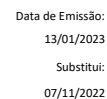
CONSUMIDOR PREVISTO / INTENDED CONSUMER / CONSOMMATEUR

Público em geral (excepto consumidores susceptíveis aos alergénios mencionados anteriormente); empresas de transformação de produtos da pesca;
 empresas de produtos pré-cozinhados ou catering

General public (except consumers susceptible to the aforementioned allergens); processors of fishery products or products precooked companies or catering
 Grand public (sauf consommateurs sensibles aux allergènes précités); transformateurs de produits de la pêche; l'entreprise de produits préculés ou la restauration

EMBALAGEM / PACKAGING / EMBALLAGE

APRESENTAÇÃO APRESENTATION	EMBALAGEM PACKAGING EMBALLAGE	VIDRAGEM GLAZING GLAÇAGE	EMBALAGEM PRIMÁRIA PRIMARY PACKAGE CONDITIONNEMENT PRIMAIRE			EMBALAGEM SECUNDÁRIA TRANSPORT PACKAGING BOÎTE D'EXPÉDITION		CAIXAS/PALETTE
			Peso Weight Poids	Dimensões Dimension	EAN-13	Peso Weight Poids	Dimensões Dimension	BOÎTE/PALETTE BOXES/PALLET
Red Fish 150/200 EI	GRANEL	5-25%	/	/	560124602360C	6kg ou 10 kg	390x255x160 / 395x250x215	9x10=90 / 9x7=63
Red Fish 150/200 s/800g	SACO	5-25%	0,800kg	237x347	560124604358C	6x0,800kg / 10x 0,800kg	390x255x160 / 392x290x230	9x10=90 / 8x7=56
Red Fish 150/200 s/900g	SACO	5-25%	0,900kg	237x347	560124604362C	6x0,900kg / 10x 0,900kg	390x255x160 / 392x290x230	9x10=90 / 8x7=56
Red Fish 200/300 EI	GRANEL	5-25%	/	/	560124602371C	6kg ou 10 kg	390x255x160 / 395x250x215	9x10=90 / 9x7=63
Red Fish 200/300 HIG	HIG	5-25%	PV	variável	2946766PPPPPC	6kg ou 10 kg	390x255x160 / 392x290x230	9x10=90 / 8x7=56
Red Fish 200/300 s/900g	SACO	5-25%	0,900kg	237x347	560124604361C	6x0,900kg / 10x 0,900kg	390x255x160 / 392x290x230	9x10=90 / 8x7=56
Red Fish 200/300 Posta EI	GRANEL	5-25%	/	/	560124602367C	6kg ou 10 kg	390x250x134 / 395x250x215	9x12=108 / 8x7=63
Red Fish 200/300 Posta s/900g	SACO	5-25%	0,900kg	237x347	560124604367C	6x0,900kg / 10x 0,900kg	390x255x160 / 392x290x230	9x10=90 / 8x7=56
Red Fish 300/500 EI	GRANEL	5-25%	/	/	560124602364C	6kg ou 10 kg	390x255x160 / 395x250x215	9x10=90 / 9x7=63
Red Fish 300/500 HIG	HIG	5-25%	PV	variável	2946767PPPPPC	6kg ou 10 kg	390x255x160 / 392x290x230	9x10=90 / 8x7=56
Red Fish 300/500 Posta EI	GRANEL	5-25%	/	/	560124602353C	6kg ou 10 kg	390x250x134 / 395x250x215	9x12=108 / 8x7=63
Red Fish 300/500 Posta HIG	HIG	5-25%	PV	variável	2946783PPPPPC	6kg ou 10 kg	390x255x160 / 392x290x230	9x10=90 / 8x7=56
Red Fish 300/500 Posta s/900g	SACO	5-25%	0,9	237x347	560124604368C	6x0,900kg / 10x 0,900kg	390x255x160 / 392x290x230	9x10=90 / 8x7=56
Red Fish 500/700 EI	GRANEL	5-25%	/	/	560124602365C	6kg ou 10 kg	390x255x160 / 395x250x215	9x10=90 / 9x7=63
Red Fish 500/700 HIG	HIG	5-25%	PV	variável	2984464PPPPPC	6kg ou 10 kg	390x255x160 / 392x290x230	9x10=90 / 8x7=56

[illegible]