

Ficha de Produto FP. COM.107 / 000.R02
Miolo de Mexilhão ao Natural Enlatado
(Todos os calibres)



Descrição geral do produto:

Grupo de produto:	Moluscos
Matéria-prima:	Miolo de mexilhão de aquicultura em mar aberto
Gênero/espécie:	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
Origem:	Portugal Atlântico Nordeste (Zona FAO 27.9.a), Subzona L7C1-Sagres-Portugal
Período entre a colheita e o processamento:	24h (excecionalmente no máximo 48h, refrigerado 2 – 6 °C)
Preservação:	Tratado termicamente (esterilização)
Processos físicos:	Limpeza do bisso, cozido a vapor, calibrado, pré embalado a granel por calibre, refrigerado de 0 a 6°C, embalado manualmente ou semi- automaticamente, adição de molho, cravação e esterilização
Condições de armazenamento:	em lugar fresco e seco
Descrição comercial e embalagem:	"Miolo de Mexilhão Orgânico ao Natural", em latas de alumínio não litografadas, abertura fácil, 1/4 de clube 30mm, colocadas em cartolinas impressas com rotulagem de acordo com a legislação da União Europeia.

Composição

Parte dos componentes determinantes de valor	Componentes
Composição	Miolo de Mexilhão
	Caldo de mexilhão orgânico

Características Sensoriais

Cor:	Carne: laranja ou pérola brilhante
Aspecto visual:	Inteiro, com brilho característico
Cheiro:	Característico, a maresia
Sabor:	Característico do mexilhão fresco
Instruções de uso:	Pronto a comer
Publico Alvo:	População geral, exceto pessoas alérgicas a carne de mexilhão

Valores Nutricionais

Proteína:	20,58 g/100g
Gordura:	2,4 g/100g
Ácidos gordos saturados:	0,7 g/100g
Carboidratos totais:	<0,5 g/100g
Açúcares totais:	< 0,5 g/100g
Sódio:	0,44 g/100g
Sal:	1,1 g/100g
Cinzas	2,8 g/100g
Humidade	6 g/100g

Outros Valores Nutricionais

Energia:	107 Kcal/100g «» 451 KJ /100g
Ácidos gordos saturados:	0,7 g/100g
Ácidos gordos poliinsaturados:	1,2 g/100g
Ácidos gordos trans:	<0,1 g/100g
Fibra alimentar:	<0,5 g/100g
Ômega 3:	1,07 g/100g

Limites Legais para o Mexilhão

Metais contaminantes / Melamina / PCBs

Análise	Níveis Máximos (mg / kg em peso fresco)	Referência Legal
Cádmio	1,0 mg/kg	C
Chumbo	1,5 mg/kg	C
Mercúrio	0,5 mg/kg	C
Melamina	<2,5 mg/Kg	C
Benzopireno	<5 ug/kg	C
Σ Dioxinas + PCB's	<6,5 pg/g	C
Dioxinas	<3,5 pg/g	C

C. Regulamento (UE) 2023/915 de 25 de abril e emendas posteriores

Biotoxinas Marinhas em Mexilhões Frescos

Análises	Níveis Máximos (mg / kg em peso fresco)	Referência Legal
«Amnesic Shellfish Poison» (ASP)	20 mg de ácido domóico/kg	A
Toxinas lipofílicas (ácido ocadoico, dinofisistoxinas e pectenotoxinas juntas (LMB))	160 µg ácido ocadoico /kg	A
Toxinas lipofílicas (iessotoxina) (LMB)	3,75 mg de iessotoxina equivalentes /kg	F
Toxinas lipofílicas (Azaspirácidos) (AZAs)	160 µg azaspirácido de equivalentes /kg	A
«Paralytic Shellfish Poison», (PSP)	800 µg/kg	A

A. Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril. Jornal Oficial da União Europeia. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia.

F. Regulamento (UE) nº 786/2013 de 16 de agosto. Jornal Oficial da União Europeia. Comissão Europeia.

Características físicas

Classificação:

Calibre do miolo de Mexilhão	Número de peças por lata (120g Peso Líquido)	Tolerância
Extra Grande	4 a 8	+/- 5%
Grande	8 a 14	
Médio	14 a 20	
Pequeno	20 a 35	

PESO LÍQUIDO – 120 g

PESO LÍQUIDO ESCORRIDO – 80g

Aspectos organolépticos desviantes:

Características	Descrição	Tolerância
“Roto”	“Roto” (parte perdida da estrutura)	≤ 10%
Bisso	Bisso por unidade de miolo	≤ 10% em cada calibre
Corpos estranhos	Conchas, Pedras, Outros	≤ 1% em cada calibre
Corpos estranhos ao processo	Vidro, Metal, Plásticos, Outros	Ausente / Nenhum

Padrões Microbiológicos

Esterilidade comercial

Alérgenos segundo a Diretiva da UE

Lista de alérgenos presentes, intolerâncias alimentares apresentada abaixo.

	Incluído no produto	Possível presença devido a contaminação cruzada	Sem Presença
Ovo e Produtos de Ovo			X
Amendoim e Produtos de Amendoim			X
Peixe e Produtos de Pesca			X
Cereais sem glúten / Produtos derivados			X
Crustáceos e Produtos de Crustáceos			X
Lupinos e produtos à base de lupinos			X
Laticínios e Produtos Lácteos			X
Nuts			X
Aipo e Produtos de Aipo			X
Mostarda e produtos de mostarda			X
Gergelim e Produtos com Semente de Gergelim			X
Soja e Derivados			X
Sulfitos (acima de 10 mg/kg)			X

Ficha de Produto FP. COM.107 / 000.R02
Miolo de mexilhão ao Natural enlatado
(Todos os calibres)



Moluscos e Produtos Derivados	X		
-------------------------------	---	--	--

X *: de acordo com o regulamento 1169/2011 / CE Anexo II, não relevante para declaração

Aditivos e Aromatizantes

	Presente no produto ou adicionado	
	Sim	Não
Antioxidante:		X
Corantes:		X
Realçadores de sabor:		X
Substâncias aromatizantes:		X
Substância aromatizante natural:		X
Preparação de aromatizantes:		X
Aromatização por processo térmico:		X
Aromatizante de Fumaça:		X
Conservantes:		X
Fosfatos:		X

Nutrição Especial

	De acordo com as especificações de	
	Sim	Não
Produção orgânica controlada de acordo com o regulamento (CE) nº 834 / 2007 e alterações	SGS, PT-BIO-09 com registro de certificação PT16 / 05802	
Halal:		X
Kosher:		X
Vegano:		X
Vegetariano:		X
Adequado para Doença Celíaca:		X

Outros

Vida útil:	4 anos.
Condições de armazenamento:	Lugar fresco e seco. Uma vez aberto, mantenha-o refrigerado e consuma em até 24 horas
Organismos geneticamente modificados:	O produto não contém OGMs nem é produzido a partir de organismos geneticamente modificados (de acordo com o regulamento (CE) 1829/2003, e não é obrigatório alterar rotulagem).
Medidas de segurança contra corpos estranhos:	Procedimento de Gerenciamento e Controle de Corpos Estranhos (P.GSA.08) para metais e corpos estranhos conforme a inspeção GMP e Visual Control.
Caixa por palete:	De acordo com o pedido ou contrato do cliente

Embalagem e Rotulagem Externa

Tipo de embalagem:	Cartolinas impressas com rotulagem de acordo com a legislação da União Europeia, com latas de alumínio de abertura fácil, 1/4 de club, 30 mm
Requisitos de qualidade:	Material compatível para contato com alimentos (com declaração de compatibilidade alimentar).
Requisitos de embalagem e identificação:	Cada palete embalado e rotulado com Identificação de Lotes; calibre; data de produção; Número de caixas

Rastreabilidade

Codificação do lote é atribuída sequencialmente pelo código de mexilhões pré-cozidos e pelo calendário Juliano sequencial correspondente ao dia e mês do enlatamento e uma letra de código para o ano de produção com o formato

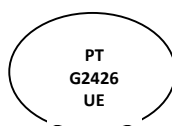
Lwww - xxyy

- L – Número do lote.
- www – Dia do lote correspondente à pré-cozedura dos mexilhões
- xxx – Mês e dia de produção segundo o calendário juliano
- y – Ano de produção

Considerações Gerais

FINISTERRA, Lda. garante que todos os produtos entregues, incluindo todas as matérias-primas e os procedimentos de processamento utilizados, cumprem com todas as condições legais pertinentes (Regulamentos da UE, Diretivas da UE e qualquer legislação alimentar adicional do país entregue) na sua versão aplicável, e com quaisquer requisitos adicionais acordadas posteriormente.

A Finisterra Lda, está registada na DGAV com o número de Controlo Veterinário (**NCV**): **G2426**



FINISTERRA, Lda. é certificado em Produtos Orgânicos pela SGS Portugal, PT-BIO-09 com o certificado de registo PT16/05802, como Produtor e Preparador de Mexilhões Frescos, a Vapor e Preservados.

- Certificado Produção Biológica PT BIO 09;

PT BIO 09
Agricultura UE



FINISTERRA, Lda. é certificada como ASC Farm e ASC CoC com certificado de registo, como produtora e preparadora de mexilhões frescos e cozidos.

- Aquicultura em “Mar aberto” - Certificação ASC FARM ASC F-0092.
- Cadeia de Custódia - Certificação ASC CoC ASC-C-02910.



FINISTERRA, Lda. é certificada IFS Food versão8, abril de 2023
. com o certificado número PT25/000000283.

FINISTERRA, Lda., está registada no FDA com o

- **Facility Registration Number** - 10074382548
- **FCE (Food Canning Establishment Registration) number** – 37723

FINISTERRA, Lda. está comprometido com altos valores de responsabilidade social nas áreas de direitos humanos, padrões trabalhistas, meio ambiente e combate à corrupção.

Em caso de dúvidas ou reclamações, FINISTERRA, Lda. data resposta em até 4 dias.

Fim do documento.