

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

### 1.1. Denominação Comercial

Bacalhau Ultracongelado Demolhado

### 1.2. Denominação Científica

*Gadus morhua*.

### 1.3. Descrição do Produto

Peixe da espécie *Gadus morhua* que foi sujeito a um processo de cura tradicional portuguesa (descabeçado, eviscerado, sangrado, escalado e lavado, curado até obter um teor de sal superior ou igual a 16% e secado até um teor de humidade igual ou inferior a 47%), sendo posteriormente cortado em postas e demolhado em água fria e, por fim, submetido a um processo de congelação rápida (ultracongelação).

### 1.4. Forma de Apresentação

Produto apresentado sob diferentes tamanhos de postas e composições.  
Consultar catálogo dos produtos em [bacalhabarents.pt](http://bacalhabarents.pt).

### 1.5. Comercialização

Postas a granel ou em filme retráctil (opcional), embalado em caixas de 5kg ou 7kg.

### 1.6. Informação nutricional

#### Valores por 100g de Bacalhau Salgado Seco, demolhado cru:

Energia	80 kcal
Água	76.2 g
Proteínas	19 g
Carboidratos	0 g
Lípidos totais	0.3 g
Saturados	0.1 g
Colesterol	52 mg
Vitamina A	4.0 µg
Vitamina D	4.5 µg
Sódio	1483 mg
Potássio	36 mg
Cálcio	33 mg
Fósforo	116 mg
Magnésio	23 mg

#### FONTE:

Tabela da Composição de Alimentos (TCA)  
INSA – Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

## 2. CARACTERÍSTICAS

### 2.2. Físicas

Tamanho, forma e peso das postas variável com a forma de apresentação.

Produto com água de vidragem. Os pesos líquido e líquido escorrido são indicados na rotulagem.

Sem restos de vísceras.  
Sem coágulos de sangue.  
Sem manchas amareladas de oxidação.

### 2.3. Químicas

Teor de Humidade <sup>(1)</sup>	75-80%
Teor de Sal (%NaCl) <sup>(1)</sup>	3,5-4%
pH	6-7
ABVT (mg N/100g) <sup>(2)</sup>	< 35
Chumbo (mg/kg) <sup>(3)</sup>	≤ 0.30
Cádmio (mg/kg) <sup>(3)</sup>	≤ 0.050
Mercúrio (mg/kg) <sup>(3)</sup>	≤ 0.50
Aditivos alimentares	não contém

<sup>(1)</sup> Após a demolha do produto salgado seco

<sup>(2)</sup> Decisão da Comissão 95/149/CE, de 08/03

<sup>(3)</sup> Regulamento (CE) n.º 1881/2006, de 19/12

### 2.4. Microbiológicas

Bactérias coliformes (UFC/g) <10<sup>3</sup>  
Esporos Clostrídeos sulfito-redutores ausentes  
Sem parasitas detectáveis a olho nu

### 2.5. Organoléticas

Aroma característico de pescado salgado, sem presença de quaisquer odores anormais.  
Cor brilhante entre o amarelado pálido e palha.

## 3. EMBALAGEM

### 3.2. Materiais de Embalagem

Embalagem de cartão e filme retráctil (opcional) próprios para o contacto com alimentos.

### 3.3. Processo de Embalagem

Atmosfera normal.

### 3.4. Peso Líquido

5kg ou 7kg (consoante as postas).  
Consultar catálogo em [bacalhabarents.pt](http://bacalhabarents.pt).

## 4. ROTULAGEM

### Indicações constantes da embalagem:

Denominação comercial  
Classificação (qualidade e tipo comercial)  
Origem/ Zona de captura  
Data de processamento  
Nº do lote  
Prazo de validade  
Nome e Nº de controlo veterinário do produtor  
Temperatura de conservação  
Peso líquido e peso líquido escorrido

## 5. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

Armazenar a temperatura inferior ou igual a -18°C. Conservar o produto protegido pela embalagem, coberto, ao abrigo de quaisquer potenciais contaminantes.

## 6. TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO

Transportar em compartimento frigorífico ou isotérmico que mantenha o produto à temperatura máxima de -18°C. Aditem-se curtas subidas de temperatura até aos -15°C. Não transportar o produto juntamente com outros géneros alimentícios ou outros produtos não alimentares susceptíveis de lhe transmitir contaminações.

## 7. PREPARAÇÃO E CONSUMO

### 7.2. Instruções de Preparação

O produto deve ser preferencialmente descongelado antes de ser preparado para o consumo.  
A descongelação deverá ser feita no frigorífico (18-24 horas), por imersão em água fria ou no microondas (no programa específico).  
Qualquer que seja o método de descongelação usado, esta termina quando o produto perder a rigidez típica da congelação, devendo ser consumido em 24 horas.

### 7.3. Consumidores Alvo e Potencial Alérgeno

Toda a população.  
Pode ser alérgeno para pessoas sensíveis a outras alergias alimentares.

### 7.4. Utilização Prevista

Para utilizar em preparações culinárias diversas, sempre sujeito a tratamento térmico.  
O produto não se destina a ser consumido cru e deve ser cozinhado até atingir pelo menos 75°C.

## 8. PRAZO DE VALIDADE

18 meses após a data de embalamento.