

## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

**Empresa:** Aquacria Piscícolas S.A.

**Produto:** Linguado (*Solea senegalensis*)

**Revisto em:** 17.Out.2014

**Aprovado por:** André Bravo (Dir. geral)

### Produto

Linguado (*Solea senegalensis*). Peixe da família *Soleidae* com um corpo oval, achatado e assimétrico (olhos no lado direito). Apresenta corpo revestido de escamas, pigmentação dorsal castanha - de intensidade, tonalidade e padrão variáveis entre indivíduos - e pigmentação ventral branca.



### Apresentação

Peixe fresco inteiro refrigerado em gelo.

Outras apresentações podem ser acordadas de forma pontual ou regular: evisceração, filetagem, etc.

---

## Calibres disponíveis

Regulares: 200-300g, 300-400g, 400-600g.

Extraordinários: 150-200g, 600-800g.

Outros calibres podem ser acordados de forma pontual.

---

## Características nutricionais, químicas e microbiológicas

Serão disponibilizadas a pedido.

---

## Abate

Por hipotermia em mistura de água e gelo à temperatura de 0-3°C.

Período de jejum pré-abate para garantir o esvaziamento completo do trato intestinal de forma a otimizar o sabor e a conservação do produto.

---

## Embalagem e rotulagem

Embalagem após calibração por peso individual, em caixa isotérmica com gelo contendo 3, 4, 6 ou 7Kg de linguado.

Rotulagem com etiqueta autocolante aplicada em cada caixa e contendo no mínimo a seguinte informação:

- a. Identificação do produtor
- b. Produto de aquacultura
- c. País de origem
- d. Número de controlo veterinário
- e. Designação comercial do produto
- f. Identificação do calibre
- g. Designação científica do produto
- h. Número de lote
- i. Data de abate e embalagem
- j. Peso líquido
- k. Código de barras (EAN128 ou outro a acordar)

---

## Condições de armazenagem e distribuição

Depois de embalado o produto é armazenado a temperatura de refrigeração (0-3°C) em câmara frigorífica.

É distribuído também a temperatura de refrigeração em viatura com caixa isotérmica e equipamento de frio, com certificação ATP.

---

## Período de conservação

Até 15 dias em câmara frigorífica a temperatura de refrigeração (0-3°C), na embalagem original ou similar, adequadamente recoberto com gelo, e sempre que seja mantida a cadeia de frio e boas condições de higiene.

---

## Identificação e utilização prevista

O produto é identificado através da etiqueta autocolante aplicada em cada caixa. Destina-se a ser consumido após tratamento térmico adequado (cozido, grelhado, frito, forneado, etc.), não se diferenciando nem excluindo qualquer grupo etário particular.