
ANEXO D

Aquisição de géneros alimentares

Pescado

Requisitos Técnicos Específicos

Requisitos Técnicos e Específicos

Anexo D

P E S C A D O

Definições:

Produtos da Pesca: Todos os animais marinhos ou de água doce (com exceção dos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos e de todos os mamíferos, répteis e rãs), selvagens ou de cultura, incluindo todas as formas, partes e produtos comestíveis destes animais.

Produtos da Pesca preparados: Produtos da pesca não transformados que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem ou a picagem.

Produtos da Pesca transformados: Os produtos transformados resultantes da transformação de produtos da pesca ou da subsequente transformação desses produtos transformados.

Por filetes de peixe: entende-se as porções cortadas paralelamente à coluna vertebral; estes devem ser desprovidos de barbatanas, espinhas e pele.

Por postas de peixe: entende-se as porções cortadas perpendicularmente à coluna vertebral, o peixe deve ser previamente escamado as postas podem estar ou não desprovidas de pele e espinhas. As postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.

Características organoléticas

1. Peixes congelados:

Deverão apresentar as seguintes características organolépticas:

- Ausência de líquidos;
- Não podem estar moles, ou dobrados;
- Ausência de cristais de gelo (indicadores de oscilação da temperatura de conservação);
- Não apresentar alterações de coloração (escurecimento ou amarelecimento);

- Não apresentar sinais de desidratação e /ou queimaduras;

Nota: Não serão rececionados nos SAS Peixes congelados com mais de 6 meses de congelação.

Devem ser adquiridos preferencialmente, peixes congelados em alto mar.

Pescada (*Merluccius spp*)

Designação: Pescada congelada nº2, 500 a 800g.

Teleósteo jugular que tem duas barbatanas dorsais e uma anal. Tem o corpo fusiforme, levemente comprimido lateralmente; escamas pequenas; cabeça cónica com a maxila inferior mais saliente. É uniformemente pigmentada de cinzento metálico, sendo o dorso mais escuro e o ventre prateado.

Solha (*Pleuronectes platessa*)

Designação: SOLHA CONGELADA CALIBRE 3 (Solha "*Pleuronectes platessa*" ou "*Limanda ferrugínea*" ou "*Hippoglossoides platessoides*" peso unitário entre 600g/800g; sem água da vidragem)

Peixe chato, mas robusto, de forma losangular com os olhos sistematicamente no lado direito; coloração acastanhada-escuro, com manchas arredondadas, vermelhas ou alaranjadas; lado cego esbranquiçado

Tamboril (Tamboril congelado cubos (espécie/origem): *Lophius litulon* (Oceano Pacífico China) ou *Lophius spp* (Atlântico Noroeste USA) ou *Lophius vomerinus* (Atlântico Sudeste Namibia)

2. Moluscos (geral)

Os requisitos de temperatura, acondicionamento e transporte são os mencionados para o peixe fresco e congelado em geral, excepto para cefalópode e lamelibrânquios.

Cefalópodes

Os cefalópodes têm o corpo mole, em forma de saco, ornado de tentáculos com ventosas.

Existem dois sub-grupos de cefalópodes:

- os que possuem oito tentáculos iguais (octópodes), como o polvo da rocha e o cabeçudo;

- os que apresentam oito tentáculos iguais e dois maiores (Decápodes), dos quais se destacam as lulas as potas e o choco;

Lula (*Loligo vulgaris*)

Designação: Lulas “*loligo vulgaris*” ultracongeladas.

A lula é um cefalópode decápode, cujo corpo tem forma de um cone alongado e afilado para a parte posterior, munido de duas barbatanas laterais triangulares, inseridas nos dois terços posteriores do corpo. A pele é fina, creme pálido com ponteados castanho. Os dois tentáculos maiores têm três ou quatro fiadas de ventosas junto à respectiva extremidade. Possui uma concha córnea transparente interna, de forma laminar, lanceolada, provida de um prolongamento anterior.

Pota (*Ilex coindetii*)

Designação: Potas “*Ilex coindetii*”, congeladas

As potas distinguem-se facilmente das lulas pela forma do corpo; cilíndrico, bruscamente afunilado na parte posterior e com duas barbatanas triangulares equiláteras, inseridas apenas no último terço do comprimento total do corpo. Possuem uma concha córnea interna transparente, muito estreita e terminando caudalmente por um apêndice cónico. Os dois tentáculos maiores apresentam apenas duas fiadas de ventosas na porção terminal. A pele é fina, facilmente destacável, de cor rosada-acinzentada pálida, mais escura no dorso e com um ponteados castanho muito fino.

Os moluscos que fazem parte da classe dos cefalópodes – chocos, lulas, potas e polvo – poderão ser fornecidos frescos ou congelados. Quando congelados deverão apresentar-se completamente eviscerado, limpos e prontos para a confecção.

Quando refrigerados, são exigidas as seguintes características organoléticas:

- Pele brilhante, aderente e húmida;
- Carne firme consistente e elástica de cor branca ou rosada;
- Tentáculos resistentes à tracção
- Olhos salientes e brilhantes
- Odor agradável
- Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie.

Dourada (*Sparus aurata*)

Designação: Dourada escalada congelada, peso unitário 200-250 g. Peixe de cor cinzento-prata e uma mancha dourada entre os olhos.

Transporte e embalagem do pescado

Os materiais de embalagem e outros produtos que possam entrar em contacto com os produtos de pesca devem respeitar os requisitos referidos para as carnes. Do mesmo modo, só deverão ser aceites fornecimentos de produtos de pesca em embalagens reutilizáveis se estas forem constituídas por material imputrescível e inerte e tiverem sido limpas e desinfectadas previamente.

As caixas dos produtos de pesca mantidos sob o gelo, deverão permitir o escoamento da água de fusão destes. Não serão aceites produtos fornecidos em caixa de madeira.

Para o pescado congelado a temperatura máxima admitida no interior, no momento da recepção, é de -18°C (+/- 3° C). Não serão aceites fornecimentos de produtos de pesca congelados cuja embalagem esteja danificada, que revele características típicas de recongelação, desidratação ou oxidação, com manchas hemorrágicas e sinais evidentes de variações de temperaturas, como gelo dentro das embalagens.

Só serão aceites embalagens fechadas, limpas e rotuladas com as menções escritas legalmente.

Qualquer tipo de deficiência de ordem sanitária, ou de processamento tecnológico (mau aspeto, oxidação, desidratação, entre outros), que leve a rejeições pós-preparação, serão da responsabilidade do fornecedor.