



<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Cuvete 12 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em cuvete, envolto em filme de plástico alimentar polipropileno.		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<p><b>Massa (100%): Bacalhau</b> (41%), flocos de batata (20%) [mono e diglicéridos d'ácidos gordos, difosfatos de sódio, curcumina, palmitato d'ascorbilo, ácido cítrico, <b>bissulfito de sódio</b>], <b>ovo</b> pasteurizado, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), farinha de <b>peixe</b> (5,4%), extrato de levedura, maltodextrina, farinha de <b>camarão</b>, especiarias e ervas aromáticas, corante (caramelo), aromas (contém molho de <b>soja</b>), extratos vegetais (contém ligústica), extrato <b>de vinho branco</b>, <b>lactose</b>, amido de batata, vegetais (cebola, alho, cogumelos), extrato de levedura, salsa, especiarias.</p> <p>OGM (Regulamento 1829/2003 e 1830/2003) : O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.</p>		
<b>Alergéneos</b>	 Contém Alergénios a Bold. Pode conter algumas espinhas		
<b>Peso aproximado</b>	380g gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (140°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Cuvete e filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.		
<b>Embalagem secundária:</b>	Caixa de cartão reciclável		
<b>Armazenamento:</b>	(Mantendo a cadeia de frio -18°C) No Frigorífico: 24 horas Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias Em congelador c/ *(-6°C): 1 semana Em congelador c/ **(-12°C):1 mês Em congelador c/ ***/****(-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.		
<b>Instruções de conservação:</b>	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
<b>Validade:</b>	"Consumir de preferência antes de:365 dias (dia, mês e ano).		
<b>Características Organolépticas</b>	<p><b>Aspecto</b> Granulado homogéneo  <b>Cor</b> Ligeiramente amarelada  <b>Odor</b> Característico a Bacalhau  <b>Sabor</b> Característico a Bacalhau</p>		
<b>Características Microbiológicas (*)</b>	<b>Qualidade Microbiológica</b> (ufc / grama)		
	<b>Satisfatório</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Não Satisfatório</b>
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (Critérios segurança)	Ausente em 25g	-----	-----

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (30g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	342	Kj	102,6	Kj	1	%	8400	kJ
	81	Kcal	40,5	Kcal	2	%	2000	Kcal
Proteínas	8,3	g	4,2	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	11,2	g	5,6	g	2	%	270	g
dos quais Açúcares	0,5	g	0,3	g	0	%	90	g
Lípidos	1	g	0,5	g	1	%	70	g
dos quais saturados	0,02	g	0,0	g	0	%	20	g
Fibras Alimentares	1,3	g	0,7	g	3	%	25	g
Sódio	1,35	g	0,7	g	28	%	2,4	g
<p>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorias e nutrientes necessários para uma dieta equilibrada. Os valores apresentados correspondem a um adulto médio, calculados tendo por base uma dieta de 2000 kcal. As neces</p> <p>** DDR - Dose Diária Recomendada</p>								
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.							
<b>Código de Barras:</b>	5604922050003							
<b>Dados Logísticos</b>	<p>Nº de unidades/cv: 12 Uni            Nº de unidades de venda / cx: 10 cv: Nº de cx / fiada: 9 cx            Nº de cx / palete: 81 cx            Dimensão das paletes: 800 x 1200 m            Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).</p>							
<b>Rastreabilidade:</b>	<p>Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo.            Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote.            Sistema de Codificação do Lote: L dd/mm/aa +nº fabrico. Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).</p>							
<b>Generalidades:</b>	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.							
<b>Processo de Fabrico:</b>	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.							
<b>Comercializado por:</b>								

Elaborado por:  
Data:

Aprovado por:  
Data





# FICHA TÉCNICA

## 12 Bolos de Bacalhau grandes

FTP 01.00

Data:04/01/16

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 12 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Massa (100%): Bacalhau</b> (41%), flocos de batata (20%) [mono e diglicéridos de ácidos gordos, difosfatos de sódio, curcumina, palmitato de ácido ascórbico, ácido cítrico, <b>bissulfito de sódio</b> ], <b>ovo</b> pasteurizado, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), farinha de <b>peixe</b> (5,4%), extrato de levedura, maltodextrina, farinha de <b>camarão</b> , especiarias e ervas aromáticas, corante (caramelo), aromas (contém molho de <b>soja</b> ), extratos vegetais (contém ligústica), extrato <b>de vinho branco</b> , <b>lactose</b> , amido de batata, vegetais (cebola, alho, cogumelos), extrato de levedura, salsa, especiarias.  OGM (Regulamento 1829/2003 e 1830/2003) : O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.		
<b>Alergéneos</b>	 Contém Alergénios a Bold. Pode conter algumas espinhas		
<b>Peso aproximado</b>	600 gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (140°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Saco PA/PE aprovado para contacto alimentar.		
<b>Embalagem secundária:</b>	Caixa de cartão reciclável		
<b>Armazenamento:</b>	(Mantendo a cadeia de frio -18°C) No Frigorífico: 24 horas Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias Em congelador c/ *(-6°C): 1 semana Em congelador c/ **(-12°C): 1 mês Em congelador c/ ***/*(-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.		
<b>Instruções de conservação:</b>	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
<b>Validade:</b>	"Consumir de preferência antes de: 365 dias (dia, mês e ano).		
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Aspecto</b> Granulado homogéneo <b>Cor</b> Ligeiramente amarelada <b>Odor</b> Característico a Bacalhau <b>Sabor</b> Característico a Bacalhau		
<b>Características Microbiológicas (*)</b>	<b>Qualidade Microbiológica</b> (ufc / grama)		
	<b>Satisfatório</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Não Satisfatório</b>
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (Critérios segurança)	Ausente em 25g	-----	-----

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (50g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	342	Kj	171,0	Kj	2	%	8400	kj
	81	Kcal	40,5	Kcal	2	%	2000	Kcal
Proteínas	8,3	g	4,2	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	11,2	g	5,6	g	2	%	270	g
dos quais Açúcares	0,5	g	0,3	g	0	%	90	g
Lípidos	1	g	0,5	g	1	%	70	g
dos quais saturados	0,02	g	0,0	g	0	%	20	g
Fibras Alimentares	1,3	g	0,7	g	3	%	25	g
Sódio	1,35	g	0,7	g	28	%	2,4	g
<p>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorias e nutrientes necessários para uma dieta equilibrada. Os valores apresentados correspondem a um adulto médio, calculados tendo por base uma dieta de 2000 kcal. As neces</p> <p>** DDR - Dose Diária Recomendada</p>								
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.							
<b>Código de Barras:</b>	5604922370002							
<b>Dados Logísticos</b>	<p>Nº de unidades/cv: 12 Uni</p> <p>Nº de unidades de venda / cx: 10 sacos: Nº de cx / fiada: 7 cx</p> <p>Nº de cx / palete: 70 cx</p> <p>Dimensão das paletes: 800 x 1200 m</p> <p>Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).</p>							
<b>Rastreabilidade:</b>	<p>Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo.</p> <p>Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote.</p> <p>Sistema de Codificação do Lote: L dd/mm/aa +nº fabrico. Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).</p>							
<b>Generalidades:</b>	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.							
<b>Processo de Fabrico:</b>	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.							
<b>Comercializado por:</b>								

Elaborado por:  
Data:

Aprovado por:  
Data





# FICHA TÉCNICA

## 12 Bolos de Bacalhau médios

FTP 01.00



Data:04/01/16

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 12 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Massa (100%): Bacalhau</b> (41%), flocos de batata (20%) [mono e diglicéridos de ácidos gordos, difosfatos de sódio, curcumina, palmitato de ácido ascórbico, ácido cítrico, <b>bissulfito de sódio</b> ], <b>ovo</b> pasteurizado, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), farinha de <b>peixe</b> (5,4%), extrato de levedura, maltodextrina, farinha de <b>camarão</b> , especiarias e ervas aromáticas, corante (caramelo), aromas (contém molho de <b>soja</b> ), extratos vegetais (contém ligústica), extrato <b>de vinho branco</b> , <b>lactose</b> , amido de batata, vegetais (cebola, alho, cogumelos), extrato de levedura, salsa, especiarias.  OGM (Regulamento 1829/2003 e 1830/2003) : O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.		
<b>Alergêneos</b>	 Contém Alergénios a Bold. Pode conter algumas espinhas		
<b>Peso aproximado</b>	370g gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (140°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
<b>Embalagem primária:</b>	 PA/PE aprovado para contacto alimentar.		
<b>Embalagem secundária:</b>	Caixa de cartão reciclável		
<b>Armazenamento:</b>	(Mantendo a cadeia de frio -18°C) No Frigorífico: 24 horas Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias Em congelador c/ *(-6°C): 1 semana Em congelador c/ **(-12°C): 1 mês Em congelador c/ ***/****(-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.		
<b>Instruções de conservação:</b>	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
<b>Validade:</b>	"Consumir de preferência antes de: 365 dias (dia, mês e ano).		
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Aspecto</b> Granulado homogéneo <b>Cor</b> Ligeiramente amarelada <b>Odor</b> Característico a Bacalhau <b>Sabor</b> Característico a Bacalhau		
<b>Características Microbiológicas (*)</b>	<b>Qualidade Microbiológica</b> (ufc / grama)		
	<b>Satisfatório</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Não Satisfatório</b>
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (Critérios segurança)	Ausente em 25g	-----	-----

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (30g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	342	Kj	102,6	Kj	1	%	8400	kj
	81	Kcal	40,5	Kcal	2	%	2000	Kcal
Proteínas	8,3	g	4,2	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	11,2	g	5,6	g	2	%	270	g
dos quais Açúcares	0,5	g	0,3	g	0	%	90	g
Lípidos	1	g	0,5	g	1	%	70	g
dos quais saturados	0,02	g	0,0	g	0	%	20	g
Fibras Alimentares	1,3	g	0,7	g	3	%	25	g
Sódio	1,35	g	0,7	g	28	%	2,4	g
<p>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorias e nutrientes necessários para uma dieta equilibrada. Os valores apresentados correspondem a um adulto médio, calculados tendo por base uma dieta de 2000 kcal. As neces</p> <p>** DDR - Dose Diária Recomendada</p>								
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.							
<b>Código de Barras:</b>	5604922250007							
<b>Dados Logísticos</b>	<p>Nº de unidades/saco: 12 Uni</p> <p>Nº de unidades de venda / cx: 12 sacos: Nº de cx / fiada:7cx</p> <p>Nº de cx / palete: 70 cx</p> <p>Dimensão das paletes: 800 x 1200 m</p> <p>Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).</p>							
<b>Rastreabilidade:</b>	<p>Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo.</p> <p>Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote.</p> <p>Sistema de Codificação do Lote: L dd/mm/aa +nº fabrico. Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).</p>							
<b>Generalidades:</b>	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.							
<b>Processo de Fabrico:</b>	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.							
<b>Comercializado por:</b>								

Elaborado por:  
Data:

Aprovado por:  
Data

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Cuvete 18 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em cuvete, envolto em filme de plástico alimentar polipropileno.		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<p><b>Massa (100%): Bacalhau</b> (41%), flocos de batata (20%) [mono e diglicéridos d'ácidos gordos, difosfatos de sódio, curcumina, palmitato d'ascorbilo, ácido cítrico, <b>bissulfito de sódio</b>], <b>ovo</b> pasteurizado, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), farinha de <b>peixe</b> (5,4%), extrato de levedura, maltodextrina, farinha de <b>camarão</b>, especiarias e ervas aromáticas, corante (caramelo), aromas (contém molho de <b>soja</b>), extratos vegetais (contém ligústica), extrato <b>de vinho branco</b>, <b>lactose</b>, amido de batata, vegetais (cebola, alho, cogumelos), extrato de levedura, salsa, especiarias.</p> <p>OGM (Regulamento 1829/2003 e 1830/2003) : O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.</p>		
<b>Alergéneos</b>	 Contém Alergénios a Bold. Pode conter algumas espinhas		
<b>Peso aproximado</b>	300g gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (140°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Cuvete e filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.		
<b>Embalagem secundária:</b>	Caixa de cartão reciclável		
<b>Armazenamento:</b>	(Mantendo a cadeia de frio -18°C) No Frigorífico: 24 horas Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias Em congelador c/ *(-6°C): 1 semana Em congelador c/ **(-12°C):1 mês Em congelador c/ ***/****(-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.		
<b>Instruções de conservação:</b>	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
<b>Validade:</b>	"Consumir de preferência antes de:365 dias (dia, mês e ano).		
<b>Características Organolépticas</b>	<p><b>Aspecto</b> Granulado homogéneo  <b>Cor</b> Ligeiramente amarelada  <b>Odor</b> Característico a Bacalhau  <b>Sabor</b> Característico a Bacalhau</p>		
<b>Características Microbiológicas (*)</b>	<b>Qualidade Microbiológica</b> (ufc / grama )		
	<b>Satisfatório</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Não Satisfatório</b>
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (Critérios segurança)	Ausente em 25g	-----	-----



# FICHA TÉCNICA

18 Bolos de Bacalhau aperitivo cuvete

FTP 01.00

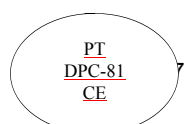
Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (12g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	342	Kj	41,0	Kj	0	%	8400	kJ
	81	Kcal	9,7	Kcal	0	%	2000	Kcal
Proteínas	8,3	g	1,0	g	2	%	50	g
Hidratos de Carbono	11,2	g	1,3	g	0	%	270	g
dos quais Açúcares	0,5	g	0,1	g	0	%	90	g
Lípidos	1	g	0,1	g	0	%	70	g
dos quais saturados	0,02	g	0,0	g	0	%	20	g
Fibras Alimentares	1,3	g	0,2	g	1	%	25	g
Sódio	1,35	g	0,2	g	7	%	2,4	g
<small>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorias e nutrientes necessários para uma dieta equilibrada. Os valores apresentados correspondem a um adulto médio, calculados tendo por base uma dieta de 2000 kcal. As neces</small>								
<small>** DDR - Dose Diária Recomendada</small>								

<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.
<b>Código de Barras:</b>	5604922780009
<b>Dados Logísticos</b>	Nº de unidades/cv: 18 Uni Nº de unidades de venda / cx: 10 cv: Nº de cx / fiada: 7 cx Nº de cx / palete: 70 cx Dimensão das paletes: 800 x 1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).
<b>Rastreabilidade:</b>	Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo. Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote. Sistema de Codificação do Lote: L dd/mm/aa +nº fabrico. Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).
<b>Generalidades:</b>	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.
<b>Processo de Fabrico:</b>	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.
<b>Comercializado por:</b>	

Elaborado por:  
Data:

Aprovado por:  
Data









# FICHA TÉCNICA

## 25 Bolos de Bacalhau aperitivo

FTP 01.00

Data:04/01/16

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 25 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Massa (100%): Bacalhau</b> (41%), flocos de batata (20%) [mono e diglicéridos de ácidos gordos, difosfatos de sódio, curcumina, palmitato de ácido ascórbico, ácido cítrico, <b>bissulfito de sódio</b> ], <b>ovo</b> pasteurizado, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), farinha de <b>peixe</b> (5,4%), extrato de levedura, maltodextrina, farinha de <b>camarão</b> , especiarias e ervas aromáticas, corante (caramelo), aromas (contém molho de <b>soja</b> ), extratos vegetais (contém ligústica), extrato <b>de vinho branco</b> , <b>lactose</b> , amido de batata, vegetais (cebola, alho, cogumelos), extrato de levedura, salsa, especiarias.  OGM (Regulamento 1829/2003 e 1830/2003) : O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.		
<b>Alergêneos</b>	 Contém Alergénios a Bold. Pode conter algumas espinhas		
<b>Peso aproximado</b>	340g gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (140°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Saco PA/PE aprovado para contacto alimentar.		
<b>Embalagem secundária:</b>	Caixa de cartão reciclável		
<b>Armazenamento:</b>	(Mantendo a cadeia de frio -18°C) No Frigorífico: 24 horas Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias Em congelador / *(-6°C): 1 semana Em congelador / **(-12°C): 1 mês Em congelador / ***/****(-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.		
<b>Instruções de conservação:</b>	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
<b>Validade:</b>	"Consumir de preferência antes de: 365 dias (dia, mês e ano).		
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Aspecto</b> Granulado homogéneo <b>Cor</b> Ligeiramente amarelada <b>Odor</b> Característico a Bacalhau <b>Sabor</b> Característico a Bacalhau		
<b>Características Microbiológicas (*)</b>	<b>Qualidade Microbiológica</b> (ufc / grama)		
	<b>Satisfatório</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Não Satisfatório</b>
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (Critérios segurança)	Ausente em 25g	-----	-----



# FICHA TÉCNICA

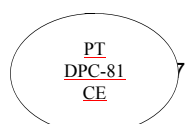
## 25 Bolos de Bacalhau aperitivo

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (12g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	342	Kj	41,0	Kj	0	%	8400	kJ
	81	Kcal	9,7	Kcal	0	%	2000	Kcal
Proteínas	8,3	g	1,0	g	2	%	50	g
Hidratos de Carbono	11,2	g	1,3	g	0	%	270	g
dos quais Açúcares	0,5	g	0,1	g	0	%	90	g
Lípidos	1	g	0,1	g	0	%	70	g
dos quais saturados	0,02	g	0,0	g	0	%	20	g
Fibras Alimentares	1,3	g	0,2	g	1	%	25	g
Sódio	1,35	g	0,2	g	7	%	2,4	g
<small>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorias e nutrientes necessários para uma dieta equilibrada. Os valores apresentados correspondem a um adulto médio, calculados tendo por base uma dieta de 2000 kcal. As neces</small>								
<small>** DDR - Dose Diária Recomendada</small>								

<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.
<b>Código de Barras:</b>	5604922330006
<b>Dados Logísticos</b>	Nº de unidades/saco: 25 Uni Nº de unidades de venda / cx: 4 sacos: Nº de cx / fiada: 25 cx Nº de cx / palete: 250 cx Dimensão das paletes: 800 x 1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).
<b>Rastreabilidade:</b>	Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo. Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote. Sistema de Codificação do Lote: L dd/mm/aa +nº fabrico. Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).
<b>Generalidades:</b>	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.
<b>Processo de Fabrico:</b>	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.
<b>Comercializado por:</b>	

Elaborado por:  
Data:Aprovado por:  
Data





# FICHA TÉCNICA

## 25 Bolos de Bacalhau grandes

FTP 01.00

Data:04/01/16

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 25 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Massa (100%): Bacalhau</b> (41%), flocos de batata (20%) [mono e diglicéridos de ácidos gordos, difosfatos de sódio, curcumina, palmitato de ácido ascórbico, ácido cítrico, <b>bissulfito de sódio</b> ], <b>ovo</b> pasteurizado, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), farinha de <b>peixe</b> (5,4%), extrato de levedura, maltodextrina, farinha de <b>camarão</b> , especiarias e ervas aromáticas, corante (caramelo), aromas (contém molho de <b>soja</b> ), extratos vegetais (contém ligústica), extrato <b>de vinho branco</b> , <b>lactose</b> , amido de batata, vegetais (cebola, alho, cogumelos), extrato de levedura, salsa, especiarias.  OGM (Regulamento 1829/2003 e 1830/2003) : O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.		
<b>Alergéneos</b>	 Contém Alergénios a Bold. Pode conter algumas espinhas		
<b>Peso aproximado</b>	1,270 Kg		
<b>Modo de Preparação:</b>	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (140°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Saco PA/PE aprovado para contacto alimentar.		
<b>Embalagem secundária:</b>	Caixa de cartão reciclável		
<b>Armazenamento:</b>	(Mantendo a cadeia de frio -18°C) No Frigorífico: 24 horas Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias Em congelador <b>c/ *</b> (-6°C): 1 semana Em congelador <b>c/ **</b> (-12°C):1 mês Em congelador <b>c/ ***/****</b> (-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.		
<b>Instruções de conservação:</b>	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
<b>Validade:</b>	"Consumir de preferência antes de:365 dias (dia, mês e ano).		
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Aspecto</b> Granulado homogéneo <b>Cor</b> Ligeiramente amarelada <b>Odor</b> Característico a Bacalhau <b>Sabor</b> Característico a Bacalhau		
<b>Características Microbiológicas (*)</b>	<b>Qualidade Microbiológica</b> (ufc / grama )		
	<b>Satisfatório</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Não Satisfatório</b>
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (Critérios segurança)	Ausente em 25g	-----	-----



# FICHA TÉCNICA

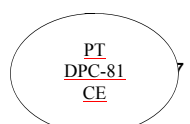
## 25 Bolos de Bacalhau grandes

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (50g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	342	Kj	171,0	Kj	2	%	8400	kJ
	81	Kcal	40,5	Kcal	2	%	2000	Kcal
Proteínas	8,3	g	4,2	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	11,2	g	5,6	g	2	%	270	g
dos quais Açúcares	0,5	g	0,3	g	0	%	90	g
Lípidos	1	g	0,5	g	1	%	70	g
dos quais saturados	0,02	g	0,0	g	0	%	20	g
Fibras Alimentares	1,3	g	0,7	g	3	%	25	g
Sódio	1,35	g	0,7	g	28	%	2,4	g
<small>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorias e nutrientes necessários para uma dieta equilibrada. Os valores apresentados correspondem a um adulto médio, calculados tendo por base uma dieta de 2000 kcal. As neces</small>								
<small>** DDR - Dose Diária Recomendada</small>								

<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.
<b>Código de Barras:</b>	5604922380001
<b>Dados Logísticos</b>	Nº de unidades/cv: 25 Uni Nº de unidades de venda / cx: 4 sacos: Nº de cx / fiada: 7 cx Nº de cx / palete: 70 cx Dimensão das paletes: 800 x 1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).
<b>Rastreabilidade:</b>	Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo. Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote. Sistema de Codificação do Lote: L dd/mm/aa +nº fabrico. Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).
<b>Generalidades:</b>	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.
<b>Processo de Fabrico:</b>	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.
<b>Comercializado por:</b>	

Elaborado por:  
Data:Aprovado por:  
Data:





# FICHA TÉCNICA

## 25 Bolos de Bacalhau médios

FTP 01.00

Data:04/01/16

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 25 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<p><b>Massa (100%): Bacalhau</b> (41%), flocos de batata (20%) [mono e diglicéridos d'ácidos gordos, difosfatos de sódio, curcumina, palmitato d'ascorbilo, ácido cítrico, <b>bissulfito de sódio</b>], <b>ovo</b> pasteurizado, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), farinha de <b>peixe</b> (5,4%), extrato de levedura, maltodextrina, farinha de <b>camarão</b>, especiarias e ervas aromáticas, corante (caramelo), aromas (contém molho de <b>soja</b>), extratos vegetais (contém ligústica), extrato <b>de vinho branco</b>, <b>lactose</b>, amido de batata, vegetais (cebola, alho, cogumelos), extrato de levedura, salsa, especiarias.</p> <p>OGM (Regulamento 1829/2003 e 1830/2003) : O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.</p>		
<b>Alergêneos</b>	 Contém Alergénios a Bold. Pode conter algumas espinhas		
<b>Peso aproximado</b>	780g gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (140°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Saco PA/PE aprovado para contacto alimentar.		
<b>Embalagem secundária:</b>	Caixa de cartão reciclável		
<b>Armazenamento:</b>	(Mantendo a cadeia de frio -18°C) No Frigorífico: 24 horas Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias Em congelador c/ *(-6°C): 1 semana Em congelador c/ **(-12°C):1 mês Em congelador c/ ***/****(-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.		
<b>Instruções de conservação:</b>	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
<b>Validade:</b>	"Consumir de preferência antes de:365 dias (dia, mês e ano).		
<b>Características Organolépticas</b>	<p><b>Aspecto</b> Granulado homogéneo <b>Cor</b> Ligeiramente amarelada <b>Odor</b> Característico a Bacalhau <b>Sabor</b> Característico a Bacalhau</p>		
<b>Características Microbiológicas (*)</b>	<b>Qualidade Microbiológica</b> (ufc / grama)		
	<b>Satisfatório</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Não Satisfatório</b>
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (Critérios segurança)	Ausente em 25g	-----	-----



# FICHA TÉCNICA

## 25 Bolos de Bacalhau médios

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (30g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	342	Kj	102,6	Kj	1	%	8400	kj
	81	Kcal	40,5	Kcal	2	%	2000	Kcal
Proteínas	8,3	g	4,2	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	11,2	g	5,6	g	2	%	270	g
dos quais Açúcares	0,5	g	0,3	g	0	%	90	g
Lípidos	1	g	0,5	g	1	%	70	g
dos quais saturados	0,02	g	0,0	g	0	%	20	g
Fibras Alimentares	1,3	g	0,7	g	3	%	25	g
Sódio	1,35	g	0,7	g	28	%	2,4	g
<small>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorias e nutrientes necessários para uma dieta equilibrada. Os valores apresentados correspondem a um adulto médio, calculados tendo por base uma dieta de 2000 kcal. As neces</small>								
<small>** DDR - Dose Diária Recomendada</small>								

<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.
<b>Código de Barras:</b>	5604922350004
<b>Dados Logísticos</b>	Nº de unidades/cv: 25 Uni Nº de unidades de venda / cx: 4 sacos: Nº de cx / fiada: 7 cx Nº de cx / palete: 70 cx Dimensão das paletes: 800 x 1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).
<b>Rastreabilidade:</b>	Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo. Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote. Sistema de Codificação do Lote: L dd/mm/aa +nº fabrico. Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).
<b>Generalidades:</b>	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.
<b>Processo de Fabrico:</b>	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.
<b>Comercializado por:</b>	

Elaborado por:  
Data:Aprovado por:  
Data