





FICHA TÉCNICA

8 Coxinha de Galinha cuvete

FTP 01.00

Data:04/01/16

Descrição do Produto:	Cuvete 8 unidades - Produto ultracongelado, acondicionado em cuvete, envolto em filme de plástico alimentar polipropileno.		
Origem:	Vila de Cucujães/ Portugal		
Ingredientes:	<p>Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.</p> <p>Cobertura (5%): Agua, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.</p> <p>Recheio (43%): Frango (47%), água, farinha de trigo, óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja, corante (E150c, extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico) e pipiriri.</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>		
Alergêneos	 Contém Alergénios a Bold		
Peso aproximado	550 gramas		
Modo de Preparação:	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
Embalagem primária:	 Cuvete e filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.		
Embalagem secundária:	Caixa de cartão reciclável		
Armazenamento:	(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.		
Instruções de conservação:	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
Validade:	"Consumir de preferência antes de:365 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	<p>Aspecto Granulado homogéneo</p> <p>Cor Ligeiramente amarelada</p> <p>Odor Característico a Frango</p> <p>Sabor Característico a Frango</p>		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



FICHA TÉCNICA

8 Coxinha de Galinha cuvete

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (68g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	634	Kj	431,1	Kj	5	%	8400	kj
	150	Kcal	102,0	Kcal	5	%	2000	Kcal
Proteínas	6,2	g	4,2	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	25	g	17,0	g	6	%	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	2,2	g	2	%	90	g
Lípidos	2,4	g	1,6	g	2	%	70	g
dos quais saturados	0,58	g	0,4	g	2	%	20	g
Fibras Alimentares	1,8	g	1,2	g	5	%	25	g
Sódio	1,45	g	1,0	g	41	%	2,4	g
<small>* VDR - Valor diário de referência- que respresenta 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 necessidades nutricionais podem ser maiores ou menores em função da idade, sexo, nível de atividade física e outros fatores.</small>								
<small>** DDR - Dose Diária Recomendada</small>								

Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.
Código de Barras:	5604922180007
Dados Logísticos	Nº de unidades/cv: 8 Uni Nº de unidades de venda/cx: 6/12 cv Nº de cx/camada : 7 cx Nº de cx/paleta: 70 cx Dimensão das Paletes 800x1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da paleta, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).
Rastreabilidade:	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).
Generalidades:	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.
Processo de Fabrico:	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.
Comercializado por:	

Elaborado por:
Data:Aprovado por:
DataRua do Progresso nº.523 (Zona Industrial Monte Meão) 3720-354 Vila de Cucujães Telef: 256 818 361
E-mail:geral@tiamariaprecozinhos.com www.tiamariaprecozinhos.comPT
DPC-81
CE



FICHA TÉCNICA

8 Coxinha de Galinha cuvete

FTP 01.00

Data:04/01/16





FICHA TÉCNICA

12 Coxinha de Galinha médias

FTP 01.00

Data:04/01/16

Descrição do Produto:	Saco 12 unidades - Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE		
Origem:	Vila de Cucujães/ Portugal		
Ingredientes:	<p>Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.</p> <p>Cobertura (5%): Agua, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.</p> <p>Recheio (43%): Frango (47%), água, farinha de trigo, óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja, corante (E150c, extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico) e pipiriri.</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>		
Alergêneos	 Contém Alergénios a Bold		
Peso aproximado	770 gramas		
Modo de Preparação:	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
Embalagem primária:	 Saco PA/PE aprovado para contacto alimentar.		
Embalagem secundária:	Caixa de cartão reciclável		
Armazenamento:	(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.		
Instruções de conservação:	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
Validade:	"Consumir de preferência antes de:365 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	<p>Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Frango Sabor Característico a Frango</p>		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



FICHA TÉCNICA

12 Coxinha de Galinha médias

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
Valores Médios	Por 100g		por dose (68g)		% VDR */Dose	VDR*	
Valor Energético	634	Kj	431,1	Kj	5 %	8400	kj
	150	Kcal	102,0	Kcal	5 %	2000	Kcal
Proteínas	6,2	g	4,2	g	8 %	50	g
Hidratos de Carbono	25	g	17,0	g	6 %	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	2,2	g	2 %	90	g
Lípidos	2,4	g	1,6	g	2 %	70	g
dos quais saturados	0,58	g	0,4	g	2 %	20	g
Fibras Alimentares	1,8	g	1,2	g	5 %	25	g
Sódio	1,45	g	1,0	g	41 %	2,4	g

* VDR - Valor diário de referência- que respresenta 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 necessidades nutricionais podem ser maiores ou menores em função da idade, sexo, nível de atividade física e outros fatores.

** DDR - Dose Diária Recomendada

Rotulagem:

Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.

Código de Barras:

5604922530000

Dados Logísticos

Nº de unidades/saco: 12 Uni
Nº de unidades de venda/cx: 10 sacos Nº de cx/camada : 7 cx
Nº de cx/paleta: 70 cx
Dimensão das Paletes 800x1200 m

Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da paleta, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).

Rastreabilidade:

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).

Generalidades:

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.

Processo de Fabrico:

Descrição do processo de fabrico por fluxograma.

Comercializado por:

Elaborado por:
Data:

Aprovado por:
Data



FICHA TÉCNICA

12 Coxinha de Galinha médias

FTP 01.00

Data:04/01/16





FICHA TÉCNICA

FTP 01.00

18 Coxinha de Galinha Aperitivo cuvete

Data:04/01/16

Descrição do Produto:	Cuvete 18 unidades - Produto ultracongelado, acondicionado em cuvete, envolto em filme de plástico alimentar polipropileno.		
Origem:	Vila de Cucujães/ Portugal		
Ingredientes:	<p>Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.</p> <p>Cobertura (5%): Agua, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.</p> <p>Recheio (43%): Frango (47%), água, farinha de trigo, óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja, corante (E150c, extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico) e pipiriri.</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>		
Alergêneos	 Contém Alergénios a Bold		
Peso aproximado	400 gramas		
Modo de Preparação:	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
Embalagem primária:	 Cuvete e filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.		
Embalagem secundária:	Caixa de cartão reciclável		
Armazenamento:	(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.		
Instruções de conservação:	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
Validade:	"Consumir de preferência antes de:365 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	<p>Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Frango Sabor Característico a Frango</p>		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



FICHA TÉCNICA

18 Coxinha de Galinha Aperitivo cuvete

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (24g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	923	Kj	221,5	Kj	3	%	8400	Kj
	221	Kcal	53,0	Kcal	3	%	2000	Kcal
Proteínas	16,3	g	3,9	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	13,5	g	3,2	g	1	%	270	g
dos quais Açúcares	1,7	g	0,4	g	0	%	90	g
Lípidos	11	g	2,6	g	4	%	70	g
dos quais saturados	4,29	g	1,0	g	5	%	20	g
Fibras Alimentares	1,2	g	0,3	g	1	%	25	g
Sódio	1,2	g	0,3	g	12	%	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 necessidades nutricionais podem ser maiores ou menores em função da idade, sexo, nível de atividade física e outros fatores.</small>								
<small>** DDR - Dose Diária Recomendada</small>								

Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.
Código de Barras:	5604922800004
Dados Logísticos	Nº de unidades/cv: 18 Uni Nº de unidades de venda/cx: 10 cuv Nº de cx/camada : 7 cx Nº de cx/paleta: 70 cx Dimensão das Paletes 800x1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da paleta, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).
Rastreabilidade:	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).
Generalidades:	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.
Processo de Fabrico:	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.
Comercializado por:	

Elaborado por:
Data:

Aprovado por:
Data



FICHA TÉCNICA

18 Coxinha de Galinha Aperitivo cuvete

FTP 01.00

Data:04/01/16





FICHA TÉCNICA

25 Coxinha de Galinha Aperitivo

FTP 01.00

Data:04/01/16

Descrição do Produto:	Saco 25 unidades - Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE		
Origem:	Vila de Cucujães/ Portugal		
Ingredientes:	<p>Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.</p> <p>Cobertura (5%): Agua, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.</p> <p>Recheio (43%): Frango (47%), água, farinha de trigo, óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja, corante (E150c, extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico) e pipiriri.</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>		
Alergêneos	 Contém Alergénios a Bold		
Peso aproximado	600 gramas		
Modo de Preparação:	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
Embalagem primária:	 Saco PA/PE aprovado para contacto alimentar.		
Embalagem secundária:	Caixa de cartão reciclável		
Armazenamento:	(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.		
Instruções de conservação:	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
Validade:	"Consumir de preferência antes de:365 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	<p>Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Frango Sabor Característico a Frango</p>		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



FICHA TÉCNICA

25 Coxinha de Galinha Aperitivo

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (24g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	923	Kj	221,5	Kj	3	%	8400	kj
	221	Kcal	53,0	Kcal	3	%	2000	Kcal
Proteínas	16,3	g	3,9	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	13,5	g	3,2	g	1	%	270	g
dos quais Açúcares	1,7	g	0,4	g	0	%	90	g
Lípidos	11	g	2,6	g	4	%	70	g
dos quais saturados	4,29	g	1,0	g	5	%	20	g
Fibras Alimentares	1,2	g	0,3	g	1	%	25	g
Sódio	1,2	g	0,3	g	12	%	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 necessidades nutricionais podem ser maiores ou menores em função da idade, sexo, nível de atividade física e outros fatores.</small>								
<small>** DDR - Dose Diária Recomendada</small>								

Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.
Código de Barras:	5604922510002
Dados Logísticos	Nº de unidades/saco: 25 Uni Nº de unidades de venda/cx: 4 sacos Nº de cx/camada : 25cx Nº de cx/paleta: 250 cx Dimensão das Paletes 800x1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da paleta, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).
Rastreabilidade:	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).
Generalidades:	Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.
Processo de Fabrico:	Descrição do processo de fabrico por fluxograma.
Comercializado por:	

Elaborado por:
Data:Aprovado por:
Data



FICHA TÉCNICA

25 Coxinha de Galinha Aperitivo

FTP 01.00

Data:04/01/16





FICHA TÉCNICA

25 Coxinha de Galinha médias

FTP 01.00

Data:04/01/16

Descrição do Produto:	Saco 25 unidades - Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE		
Origem:	Vila de Cucujães/ Portugal		
Ingredientes:	<p>Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.</p> <p>Cobertura (5%): Agua, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.</p> <p>Recheio (43%): Frango (47%), água, farinha de trigo, óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja, corante (E150c, extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico) e pipiriri.</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>		
Alergêneos	 Contém Alergénios a Bold		
Peso aproximado	1,500 Kg		
Modo de Preparação:	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C) 4 a 6 minutos, colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.		
Embalagem primária:	 Saco PA/PE aprovado para contacto alimentar.		
Embalagem secundária:	Caixa de cartão reciclável		
Armazenamento:	(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.		
Instruções de conservação:	Manter o produto a temperaturas ≤ -18°C Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
Validade:	"Consumir de preferência antes de:365 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	<p>Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Frango Sabor Característico a Frango</p>		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



FICHA TÉCNICA

25 Coxinha de Galinha médias

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
Valores Médios	Por 100g		por dose (68g)		% VDR */Dose	VDR*	
Valor Energético	634	Kj	431,1	Kj	5 %	8400	kJ
	150	Kcal	102,0	Kcal	5 %	2000	Kcal
Proteínas	6,2	g	4,2	g	8 %	50	g
Hidratos de Carbono	25	g	17,0	g	6 %	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	2,2	g	2 %	90	g
Lípidos	2,4	g	1,6	g	2 %	70	g
dos quais saturados	0,58	g	0,4	g	2 %	20	g
Fibras Alimentares	1,8	g	1,2	g	5 %	25	g
Sódio	1,45	g	1,0	g	41 %	2,4	g

* 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 necessidades nutricionais podem ser maiores ou menores em função da idade, sexo, nível de atividade física e outros fatores.

** DDR - Dose Diária Recomendada

Rotulagem:

Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.

Código de Barras:

5604922540009

Dados Logísticos

Nº de unidades/saco: 25 Uni
Nº de unidades de venda/cx: 4 sacos Nº de cx/camada : 7 cx
Nº de cx/paleta: 70 cx
Dimensão das Paletes 800x1200 m

Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da paleta, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).

Rastreabilidade:

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).

Generalidades:

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.

Processo de Fabrico:

Descrição do processo de fabrico por fluxograma.

Comercializado por:

Elaborado por:
Data:

Aprovado por:
Data



FICHA TÉCNICA

25 Coxinha de Galinha médias

FTP 01.00

Data:04/01/16