





# FICHA TÉCNICA

## 12 Croquetes de Carne cuvete

<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>	<b>Cobertura (5%):</b> Água, <b>farinha de trigo</b> , amido de milho, sal, levedura, derivados de <b>leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço</b> .  <b>Recheio (95%):</b> Carne Novilho (32%), frango (10%), chouriço apimentado (13%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300.], <b>farinha de trigo</b> (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio) <b>soja</b> , óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), <b>ovo, soro de leite, molho de soja</b> , corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.  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		
<b>Peso aproximado</b>	330 gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	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.		
<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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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 Acastanhado <b>Odor</b> Característico a carne <b>Sabor</b> Característico a carne		
<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> (n=5)	Ausente em 25g		



# FICHA TÉCNICA

## 12 Croquetes de Carne cuvete

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA									
	Valores Médios		Por 100g		por dose (28g)		% VDR */Dose		VDR*	
	Valor Energético		923	Kj	258,4	Kj	3	%	8400	kj
			221	Kcal	61,9	Kcal	3	%	2000	Kcal
	Proteínas		16,3	g	4,6	g	9	%	50	g
	Hidratos de Carbono		13,5	g	3,8	g	1	%	270	g
	dos quais Açúcares		1,7	g	0,5	g	1	%	90	g
	Lípidos		11	g	3,1	g	4	%	70	g
	dos quais saturados		4,29	g	1,2	g	6	%	20	g
	Fibras Alimentares		1,2	g	0,3	g	1	%	25	g
	Sódio		1,2	g	0,3	g	14	%	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>									
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.									
<b>Código de Barras</b>	5604922040004									
<b>Dados Logísticos</b>	Nº de unidades/Cuvete: 12 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).									
<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

## 12 Croquetes de Carne grandes

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 12 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Cobertura (5%):</b> Água, <b>farinha de trigo</b> , amido de milho, sal, levedura, derivados de <b>leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço</b> .  <b>Recheio (95%):</b> Carne Novilho (32%), frango (10%), chouriço apimentado (13%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300.], <b>farinha de trigo</b> (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio) <b>soja</b> , óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), <b>ovo, soro de leite, molho de soja</b> , corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.  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		
<b>Peso aproximado</b>	530 gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	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.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Saco de plástico 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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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 Acastanhado <b>Odor</b> Característico a carne <b>Sabor</b> Característico a carne		
<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> (n=5)	Ausente em 25g		



# FICHA TÉCNICA

## 12 Croquetes de Carne grandes

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA								
	Valores Médios		Por 100g		por dose (44g)		% VDR */Dose		VDR*
	Valor Energético	923	Kj	406,1	Kj	5	%	8400	kj
		221	Kcal	97,2	Kcal	5	%	2000	Kcal
	Proteínas	16,3	g	7,2	g	14	%	50	g
	Hidratos de Carbono	13,5	g	5,9	g	2	%	270	g
	dos quais Açúcares	1,7	g	0,7	g	1	%	90	g
	Lípidos	11	g	4,8	g	7	%	70	g
	dos quais saturados	4,29	g	1,9	g	9	%	20	g
	Fibras Alimentares	1,2	g	0,5	g	2	%	25	g
	Sódio	1,2	g	0,5	g	22	%	2,4	g
	<small>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorías 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>								
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.								
<b>Código de Barras</b>	5604922460000								
<b>Dados Logísticos</b>	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).								
<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

## 12 Croquetes de Carne médios

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 12 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Cobertura (5%):</b> Água, <b>farinha de trigo</b> , amido de milho, sal, levedura, derivados de <b>leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço</b> .  <b>Recheio (95%):</b> Carne Novilho (32%), frango (10%), chouriço apimentado (13%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300.], <b>farinha de trigo</b> (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio) <b>soja</b> , óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), <b>ovo, soro de leite, molho de soja</b> , corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.  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		
<b>Peso aproximado</b>	300 g		
<b>Modo de Preparação:</b>	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.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Saco de plástico 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 Acastanhado <b>Odor</b> Característico a carne <b>Sabor</b> Característico a carne		
<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> (n=5)	Ausente em 25g		



# FICHA TÉCNICA

## 12 Croquetes de Carne médios

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (28g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	923	Kj	258,4	Kj	3	%	8400	kj
	221	Kcal	61,9	Kcal	3	%	2000	Kcal
Proteínas	16,3	g	4,6	g	9	%	50	g
Hidratos de Carbono	13,5	g	3,8	g	1	%	270	g
dos quais Açúcares	1,7	g	0,5	g	1	%	90	g
Lípidos	11	g	3,1	g	4	%	70	g
dos quais saturados	4,29	g	1,2	g	6	%	20	g
Fibras Alimentares	1,2	g	0,3	g	1	%	25	g
Sódio	1,2	g	0,3	g	14	%	2,4	g
<small>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorías 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>								
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.							
<b>Código de Barras</b>	5604922040004							
<b>Dados Logísticos</b>	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).							
<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 Croquetes de Carne aperitivo

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 25 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Cobertura (5%):</b> Água, <b>farinha de trigo</b> , amido de milho, sal, levedura, derivados de <b>leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço</b> .  <b>Recheio (95%):</b> Carne Novilho (32%), frango (10%), chouriço apimentado (13%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300.], <b>farinha de trigo</b> (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio) <b>soja</b> , óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), <b>ovo, soro de leite, molho de soja</b> , corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.  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		
<b>Peso aproximado</b>	340 gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	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.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Saco de plástico 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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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 Acastanhado <b>Odor</b> Característico a carne <b>Sabor</b> Característico a carne		
<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> (n=5)	Ausente em 25g		



# FICHA TÉCNICA

## 25 Croquetes de Carne aperitivo

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA								
	Valores Médios		Por 100g		por dose (12g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	923	Kj	110,8	Kj	1	%	8400	kj	
	221	Kcal	97,2	Kcal	5	%	2000	Kcal	
Proteínas	16,3	g	7,2	g	14	%	50	g	
Hidratos de Carbono	13,5	g	5,9	g	2	%	270	g	
dos quais Açúcares	1,7	g	0,7	g	1	%	90	g	
Lípidos	11	g	4,8	g	7	%	70	g	
dos quais saturados	4,29	g	1,9	g	9	%	20	g	
Fibras Alimentares	1,2	g	0,5	g	2	%	25	g	
Sódio	1,2	g	0,5	g	22	%	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>									
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.								
<b>Código de Barras</b>	5604922430003								
<b>Dados Logísticos</b>	Nº de unidades/Saco: 25 Uni; Nº de unidades de venda/cx: 4 sacos Nº de cx/camada : 25 cx 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).								
<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 Croquetes de Carne grandes

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 25 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Cobertura (5%):</b> Água, <b>farinha de trigo</b> , amido de milho, sal, levedura, derivados de <b>leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço</b> .  <b>Recheio (95%):</b> Carne Novilho (32%), frango (10%), chouriço apimentado (13%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300.], <b>farinha de trigo</b> (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio) <b>soja</b> , óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), <b>ovo, soro de leite, molho de soja</b> , corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.  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		
<b>Peso aproximado</b>	1.130 gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	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.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Saco de plástico 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 Acastanhado <b>Odor</b> Característico a carne <b>Sabor</b> Característico a carne		
<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> (n=5)	Ausente em 25g		



# FICHA TÉCNICA

## 25 Croquetes de Carne grandes

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA								
	Valores Médios		Por 100g		por dose (44g)		% VDR */Dose		VDR*
	Valor Energético	923	Kj	406,1	Kj	5	%	8400	kj
		221	Kcal	97,2	Kcal	5	%	2000	Kcal
	Proteínas	16,3	g	7,2	g	14	%	50	g
	Hidratos de Carbono	13,5	g	5,9	g	2	%	270	g
	dos quais Açúcares	1,7	g	0,7	g	1	%	90	g
	Lípidos	11	g	4,8	g	7	%	70	g
	dos quais saturados	4,29	g	1,9	g	9	%	20	g
	Fibras Alimentares	1,2	g	0,5	g	2	%	25	g
	Sódio	1,2	g	0,5	g	22	%	2,4	g
	<small>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorías 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>								
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.								
<b>Código de Barras</b>	5604922470009								
<b>Dados Logísticos</b>	Nº de unidades/Saco: 25 Uni; Nº de unidades de venda/cx: 4 sacos Nº de cx/camada : 9 cx Nº de cx/paleta: 63 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).								
<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 Croquetes de Carne médios

<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Saco 25 unidades</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	<b>Cobertura (5%):</b> Água, <b>farinha de trigo</b> , amido de milho, sal, levedura, derivados de <b>leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço</b> .  <b>Recheio (95%):</b> Carne Novilho (32%), frango (10%), chouriço apimentado (13%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300.], <b>farinha de trigo</b> (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio) <b>soja</b> , óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), <b>ovo, soro de leite, molho de soja</b> , corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.  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		
<b>Peso aproximado</b>	680 gramas		
<b>Modo de Preparação:</b>	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.		
<b>Embalagem primária:</b>	 Saco de plástico 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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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 Acastanhado <b>Odor</b> Característico a carne <b>Sabor</b> Característico a carne		
<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> (n=5)	Ausente em 25g		



# FICHA TÉCNICA

## 25 Croquetes de Carne médios

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA									
	Valores Médios		Por 100g		por dose (28g)		% VDR */Dose		VDR*	
	Valor Energético		923	Kj	258,4	Kj	3	%	8400	kj
			221	Kcal	61,9	Kcal	3	%	2000	Kcal
	Proteínas		16,3	g	4,6	g	9	%	50	g
	Hidratos de Carbono		13,5	g	3,8	g	1	%	270	g
	dos quais Açúcares		1,7	g	0,5	g	1	%	90	g
	Lípidos		11	g	3,1	g	4	%	70	g
	dos quais saturados		4,29	g	1,2	g	6	%	20	g
	Fibras Alimentares		1,2	g	0,3	g	1	%	25	g
	Sódio		1,2	g	0,3	g	14	%	2,4	g
	<small>* VDR - Valor diário de referência- que representa a quantidade aproximada de calorías 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>									
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.									
<b>Código de Barras</b>	5604922430003									
<b>Dados Logísticos</b>	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).									
<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