





<b>Descrição do Produto:</b>	<b>Cuvete</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em cuvete, envolto em filme de plástico alimentar polipropileno.		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	Peito de frango, (carne de frango 82%), pão ralado, limão, água, <b>farinha de trigo</b> , amido de milho, sal, levedura, derivados de <b>leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos, tremoço</b> , alho, piri-piri, pimenta e sal.		
	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>	500 gramas/por cuvete		
<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 ≤ -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 carne <b>Sabor</b> Característico a carne		
<b>Características Microbiológicas (*)</b>	<b>Qualidade Microbiológica</b> (ufc / grama )		
	<b>Satisfatório</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Resultado</b>
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g		C=0
Pesquisa de <i>E. coli</i> (n=5)	500 UFC/g	« 5000 UFC/g	C=2

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA						
	Valores Médios	Por 100g		% VDR */Dose		VDR*	
Valor Energético	593	Kj	7	%	8400	Kj	
	140	Kcal	7	%	2000	Kcal	
Proteínas	13,4	g	27	%	50	g	
Hidratos de Carbono	11,1	g	4	%	270	g	
dos quais Açúcares	1	g	1	%	90	g	
Lípidos	2	g	3	%	70	g	
dos quais saturados	0,62	g	3	%	20	g	
Fibras Alimentares	1	g	4	%	25	g	
Sódio	1,28	g	53	%	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 necessidades nutricionais podem ser maiores ou menores em função da idade, sexo, nível de atividade física e outros fatores.</p> <p>** DDR - Dose Diária Recomendada</p>							
<b>Rotulagem:</b>	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.						
<b>Dados Logísticos</b>	<p>Nº de unidades de venda/cx: 6/12 Nº de cx/camada: 7/9</p> <p>Nº de cx/paleta: 70/49</p> <p>Dimensão das paletes : 800x1200m</p> <p>Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da paleta, 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>Granel</b> - Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE		
<b>Origem:</b>	Vila de Cucujães/ Portugal		
<b>Ingredientes:</b>	Peito de frango, (carne de frango 82%), pão ralado, limão, água, <b>farinha de trigo</b> , amido de milho, sal, levedura, derivados de <b>leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos, tremoço</b> , alho, piri-piri, pimenta e sal.		
	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		
<b>Peso aproximado</b>	100 gramas/por fêvera panada		
<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 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 carne <b>Sabor</b> Característico a carne		
<b>Características Microbiológicas (*)</b>	<b>Qualidade Microbiológica</b> (ufc / grama )		
	<b>Satisfatório</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Resultado</b>
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g		C=0
Pesquisa de <i>E. coli</i> (n=5)	500 UFC/g	« 5000 UFC/g	C=2

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA					
	Valores Médios	Por 100g		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	593	Kj	7	%	8400	kj
	140	Kcal	7	%	2000	Kcal
Proteínas	13,4	g	27	%	50	g
Hidratos de Carbono	11,1	g	4	%	270	g
dos quais Açúcares	1	g	1	%	90	g
Lípidos	2	g	3	%	70	g
dos quais saturados	0,62	g	3	%	20	g
Fibras Alimentares	1	g	4	%	25	g
Sódio	1,28	g	53	%	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 obrigatiedades legais aplicadas no país.					
<b>Dados Logísticos</b>	Nº de unidades de venda/cx: 5 Kg Nº de cx/camada: 9 Nº de cx/paleta: 49 Dimensão das paletes : 800x1200m 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