





FICHA TÉCNICA

Pataniscas de Bacalhau

FTP 01.00

Data:04/01/16

Descrição do Produto:	-Produto ultracongelado, acondicionado saco PA/PE.		
Origem:	Vila de Cucujães/ Portugal		
Ingredientes:	Massa (100%): Bacalhau (27%), ovo pasteurizado, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), água, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico), lactose , amido de batata, gordura vegetal, 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.		
Alergêneos	 Contém Alergénios a Bold		
Peso aproximado	1 Kg		
Modo de Preparação:	Fritar sem descongelar em óleo bem quente (130°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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação		
Validade:	"Consumir de preferência antes de:540 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Bacalhau Sabor Característico a Bacalhau		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
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	612	Kj	306,0	Kj	4	%	8400	kj
	145	Kcal	72,5	Kcal	4	%	2000	Kcal
Proteínas	11,1	g	5,6	g	11	%	50	g
Hidratos de Carbono	20,1	g	10,1	g	4	%	270	g
dos quais Açúcares	1,5	g	0,8	g	1	%	90	g
Lípidos	2,2	g	1,1	g	2	%	70	g
dos quais saturados	0,72	g	0,4	g	2	%	20	g
Fibras Alimentares	1,1	g	0,6	g	2	%	25	g
Sódio	1	g	0,5	g	21	%	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 obrigаторiedades legais aplicadas no país.							
Dados Logísticos	Nº de unidades/Saco aproximado: 13 a 15 unidades Nº de unidades de venda/cx: 8 sacos Nº de cx/camada: 7 cx Nº de cx/paleta: 70 cx Dimensão das paletes 800x1200m 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