





Descrição do Produto:	Cuvete 12 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%): Água, farinha de trigo, miolo de camarão(20%), margarina vegetal, óleo vegetal, soro de leite em pó, emulsionantes, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), vegetais (tomate, cebola, alho, beterraba), marisco em pó(3,9%), especiarias, amido, maltodextrina, açúcar, aromas (contém aipo), dextrose, camarão em pó (3,2%), farinha de peixe, molho de soja, extrato de levedura, corante (E150c), ervas aromáticas.</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	590 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:	 ()tendo 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	Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Marisco Sabor Característico a Marisco		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (50g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	621	Kj	310,5	Kj	4	%	8400	kj
	147	Kcal	73,5	Kcal	4	%	2000	Kcal
Proteínas	4,9	g	2,5	g	5	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,1	g	12,6	g	5	%	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	1,6	g	2	%	90	g
Lípidos	2,5	g	1,3	g	2	%	70	g
dos quais saturados	0,7	g	0,4	g	2	%	20	g
Fibras Alimentares	2,3	g	1,2	g	5	%	25	g
Sódio	1,38	g	0,7	g	29	%	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>								
Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.							
Código de Barras	5604922020006							
Dados Logísticos	<p>Nº de unidades/cv: 12Uni Nº de unidades de venda / cx: 10 cv; Nº de cx / fiada: 7 cx Nº de cx / paletes: 70 cx Dimensão das paletes: 800 x 1200 m Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da paletes, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).</p>							
Rastreabilidade:	<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>							
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

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%): Água, farinha de trigo, miolo de camarão(20%), margarina vegetal, óleo vegetal, soro de leite em pó, emulsionantes, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), vegetais (tomate, cebola, alho, beterraba), marisco em pó(3,9%), especiarias, amido, maltodextrina, açúcar, aromas (contém aipo), dextrose, camarão em pó (3,2%), farinha de peixe, molho de soja, extrato de levedura, corante (E150c), ervas aromáticas.</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	1,290 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</p> <p>Cor Ligeiramente amarelada</p> <p>Odor Característico a Marisco</p> <p>Sabor Característico a Marisco</p>		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



FICHA TÉCNICA

12 Rissóis de Camarão grandes



FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (82g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	621	Kj	509,2	Kj	6	%	8400	kj
	147	Kcal	120,5	Kcal	6	%	2000	Kcal
Proteínas	4,9	g	4,0	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,1	g	20,6	g	8	%	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	2,6	g	3	%	90	g
Lípidos	2,5	g	2,1	g	3	%	70	g
dos quais saturados	0,7	g	0,6	g	3	%	20	g
Fibras Alimentares	2,3	g	1,9	g	8	%	25	g
Sódio	1,38	g	1,1	g	47	%	2,4	g
<small>* VDR - Valor diário de referência- que respresenta 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>								

Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.
Código de Barras	5604922210001
Dados Logísticos	Nº de unidades/saco 12Uni Nº de unidades de venda / cx: 10 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).
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

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 tremoço.</p> <p>Recheio (43%): Água, farinha de trigo, miolo de camarão(20%), margarina vegetal, óleo vegetal, soro de leite em pó, emulsionantes, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), vegetais (tomate, cebola, alho, beterraba), marisco em pó(3,9%), especiarias, amido, maltodextrina, açúcar, aromas (contém aipo), dextrose, camarão em pó (3,2%), farinha de peixe, molho de soja, extrato de levedura, corante (E150c), ervas aromáticas.</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	1,1902 gramas		
Modo de Preparação:	 Fratar 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:	 ()tendo 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	Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Marisco Sabor Característico a Marisco		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



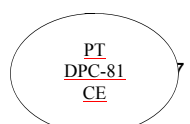
FICHA TÉCNICA

12 Rissóis de Camarão médios

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (50g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	621	Kj	310,5	Kj	4	%	8400	kJ
	147	Kcal	73,5	Kcal	4	%	2000	Kcal
Proteínas	4,9	g	2,5	g	5	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,1	g	12,6	g	5	%	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	1,6	g	2	%	90	g
Lípidos	2,5	g	1,3	g	2	%	70	g
dos quais saturados	0,7	g	0,4	g	2	%	20	g
Fibras Alimentares	2,3	g	1,2	g	5	%	25	g
Sódio	1,38	g	0,7	g	29	%	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>								
Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.							
Código de Barras	5604922020006							
Dados Logísticos	Nº de unidades: 12 Uni Nº de unidades de venda / cx: 10 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).							
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 Rissóis de Camarão aperitivo cuvete

FTP 01.00

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%): Água, farinha de trigo, miolo de camarão(20%), margarina vegetal, óleo vegetal, soro de leite em pó, emulsionantes, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), vegetais (tomate, cebola, alho, beterraba), marisco em pó(3,9%), especiarias, amido, maltodextrina, açúcar, aromas (contém aipo), dextrose, camarão em pó (3,2%), farinha de peixe, molho de soja, extrato de levedura, corante (E150c), ervas aromáticas.</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	490 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:	()itendo 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 Marisco Sabor Característico a Marisco</p>		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



FICHA TÉCNICA

18 Rissóis de Camarão aperitivo cuvete

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (28g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	621	Kj	173,9	Kj	2	%	8400	kJ
	147	Kcal	41,2	Kcal	2	%	2000	Kcal
Proteínas	4,9	g	1,4	g	3	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,1	g	7,0	g	3	%	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	0,9	g	1	%	90	g
Lípidos	2,5	g	0,7	g	1	%	70	g
dos quais saturados	0,7	g	0,2	g	1	%	20	g
Fibras Alimentares	2,3	g	0,6	g	3	%	25	g
Sódio	1,38	g	0,4	g	16	%	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>								

Rotulagem: Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.

Código de Barras: 5604922770000

Dados Logísticos

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).

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).

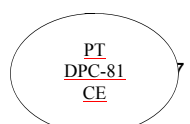
Generalidades: Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.

Processo de Fabrico: Descrição do processo de fabrico por fluxograma.

Comercializado por:

Elaborado por:
Data:

Aprovado por:
Data







FICHA TÉCNICA

25 Rissóis de Camarão 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%): Água, farinha de trigo, miolo de camarão(20%), margarina vegetal, óleo vegetal, soro de leite em pó, emulsionantes, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), vegetais (tomate, cebola, alho, beterraba), marisco em pó(3,9%), especiarias, amido, maltodextrina, açúcar, aromas (contém aipo), dextrose, camarão em pó (3,2%), farinha de peixe, molho de soja, extrato de levedura, corante (E150c), ervas aromáticas.</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	700 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:	()tendo 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	Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Marisco Sabor Característico a Marisco		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



FICHA TÉCNICA

25 Rissóis de Camarão aperitivo

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (28g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	621	Kj	173,9	Kj	2	%	8400	kJ
	147	Kcal	41,2	Kcal	2	%	2000	Kcal
Proteínas	4,9	g	1,4	g	3	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,1	g	7,0	g	3	%	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	0,9	g	1	%	90	g
Lípidos	2,5	g	0,7	g	1	%	70	g
dos quais saturados	0,7	g	0,2	g	1	%	20	g
Fibras Alimentares	2,3	g	0,6	g	3	%	25	g
Sódio	1,38	g	0,4	g	16	%	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>								

Rotulagem: Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.

Código de Barras: 5604922150000

Dados Logísticos

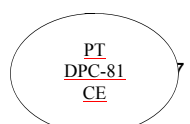
Nº de unidades/saco: 25 Uni
Nº de unidades de venda / cx: 4 sacos; Nº de cx / fiada: 25 cx
Nº de cx / palete: 250 cx
Dimensão das paletes: 800 x 1200 m
Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da palete, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).

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 Rissóis de Camarão grandes

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%): Água, farinha de trigo, miolo de camarão(20%), margarina vegetal, óleo vegetal, soro de leite em pó, emulsionantes, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), vegetais (tomate, cebola, alho, beterraba), marisco em pó(3,9%), especiarias, amido, maltodextrina, açúcar, aromas (contém aipo), dextrose, camarão em pó (3,2%), farinha de peixe, molho de soja, extrato de levedura, corante (E150c), ervas aromáticas.</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	1,900 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:	( itendo 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:540 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Marisco Sabor Característico a Marisco		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (82g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	621	Kj	509,2	Kj	6	%	8400	kj
	147	Kcal	120,5	Kcal	6	%	2000	Kcal
Proteínas	4,9	g	4,0	g	8	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,1	g	20,6	g	8	%	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	2,6	g	3	%	90	g
Lípidos	2,5	g	2,1	g	3	%	70	g
dos quais saturados	0,7	g	0,6	g	3	%	20	g
Fibras Alimentares	2,3	g	1,9	g	8	%	25	g
Sódio	1,38	g	1,1	g	47	%	2,4	g
<p>* 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.</p> <p>** DDR - Dose Diária Recomendada</p>								
Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.							
Dados Logísticos	<p>Nº de unidades/saco: 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).</p>							
Rastreabilidade:	<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>							
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 Rissóis de Camarão médios

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%): Água, farinha de trigo, miolo de camarão(20%), margarina vegetal, óleo vegetal, soro de leite em pó, emulsionantes, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), vegetais (tomate, cebola, alho, beterraba), marisco em pó(3,9%), especiarias, amido, maltodextrina, açúcar, aromas (contém aipo), dextrose, camarão em pó (3,2%), farinha de peixe, molho de soja, extrato de levedura, corante (E150c), ervas aromáticas.</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	1,190 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:	( itendo 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	Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a Marisco Sabor Característico a Marisco		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g	-----	-----



FICHA TÉCNICA

25 Rissóis de Camarão médios

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (50g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	621	Kj	310,5	Kj	4	%	8400	kj
	147	Kcal	73,5	Kcal	4	%	2000	Kcal
Proteínas	4,9	g	2,5	g	5	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,1	g	12,6	g	5	%	270	g
dos quais Açúcares	3,2	g	1,6	g	2	%	90	g
Lípidos	2,5	g	1,3	g	2	%	70	g
dos quais saturados	0,7	g	0,4	g	2	%	20	g
Fibras Alimentares	2,3	g	1,2	g	5	%	25	g
Sódio	1,38	g	0,7	g	29	%	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>								

Rotulagem: Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.

Código de Barras: : 5604922170008

Dados Logísticos

Nº de unidades/saco: 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).

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