



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%): Carne Novilho (36%), frango (11%), chouriço apimentado (12%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), ovo, soro de leite, molho de soja, corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.</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:	 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 carne</p> <p>Sabor Característico a carne</p>		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (n=5)	Ausente em 25g		



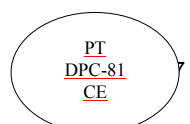
FICHA TÉCNICA

12 Rissóis de Carne cuvete

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (52g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	776	Kj	403,5	Kj	5	%	8400	kj
	184	Kcal	95,7	Kcal	5	%	2000	Kcal
Proteínas	8,7	g	4,5	g	9	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,8	g	13,4	g	5	%	270	g
dos quais Açúcares	2,3	g	1,2	g	1	%	90	g
Lípidos	4,7	g	2,4	g	3	%	70	g
dos quais saturados	1,84	g	1,0	g	5	%	20	g
Fibras Alimentares	1,9	g	1,0	g	4	%	25	g
Sódio	1,43	g	0,7	g	31	%	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:	5604922010007							
Dados Logísticos	Nº de unidades/cv: 12 unid. 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

Rissóis de Carne Grandes

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%): Carne Novilho (36%), frango (11%), chouriço apimentado (12%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), ovo, soro de leite, molho de soja, corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.</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	1kg		
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:	 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:365 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	Aspecto Granulado homogéneo Cor Ligeiramente amarelada Odor Característico a carne Sabor Característico a carne		
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 (86g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	776	Kj	667,4	Kj	8	%	8400	kj
	184	Kcal	158,2	Kcal	8	%	2000	Kcal
Proteínas	8,7	g	7,5	g	15	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,8	g	22,2	g	8	%	270	g
dos quais Açúcares	2,3	g	2,0	g	2	%	90	g
Lípidos	4,7	g	4,0	g	6	%	70	g
dos quais saturados	1,84	g	1,6	g	8	%	20	g
Fibras Alimentares	1,9	g	1,6	g	7	%	25	g
Sódio	1,43	g	1,2	g	51	%	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 obrigаторiedades legais aplicadas no país.							
Código de Barras:	5604922110004							
Dados Logísticos	<p>Nº de unidades saco: 12 Uni</p> <p>Nº de unidades de venda / cx: 10 sacos: Nº de cx / fiada: 7 cx</p> <p>Nº de cx / palete: 70 cx</p> <p>Dimensão das paletes: 800 x 1200 m</p> <p>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.</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%): Carne Novilho (36%), frango (11%), chouriço apimentado (12%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), ovo, soro de leite, molho de soja, corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.</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	586 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:	 O 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 carne</p> <p>Sabor Característico a carne</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 Carne médios

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA								
Valores Médios	Por 100g		por dose (52g)		% VDR */Dose		VDR*	
Valor Energético	776	Kj	403,5	Kj	5	%	8400	kJ
	184	Kcal	95,7	Kcal	5	%	2000	Kcal
Proteínas	8,7	g	4,5	g	9	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,8	g	13,4	g	5	%	270	g
dos quais Açúcares	2,3	g	1,2	g	1	%	90	g
Lípidos	4,7	g	2,4	g	3	%	70	g
dos quais saturados	1,84	g	1,0	g	5	%	20	g
Fibras Alimentares	1,9	g	1,0	g	4	%	25	g
Sódio	1,43	g	0,7	g	31	%	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 obrigações legais aplicadas no país.

Código de Barras:

5604922110004

Dados Logísticos

Nº de unidades saco: 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 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

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%): Carne Novilho (36%), frango (11%), chouriço apimentado (12%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), ovo, soro de leite, molho de soja, corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.</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>		
Alergéneos	 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:	(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:540 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	<p>Aspecto Granulado homogéneo</p> <p>Cor Ligeiramente amarelada</p> <p>Odor Característico a carne</p> <p>Sabor Característico a carne</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 Carne aperitivo cuvete

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (32g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	776	Kj	248,3	Kj	3	%	8400	kJ
	184	Kcal	58,9	Kcal	3	%	2000	Kcal
Proteínas	8,7	g	2,8	g	6	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,8	g	8,3	g	3	%	270	g
dos quais Açúcares	2,3	g	0,7	g	1	%	90	g
Lípidos	4,7	g	1,5	g	2	%	70	g
dos quais saturados	1,84	g	0,6	g	3	%	20	g
Fibras Alimentares	1,9	g	0,6	g	2	%	25	g
Sódio	1,43	g	0,5	g	19	%	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 obrigаторiedades legais aplicadas no país.

Código de Barras: 5604922760001

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).

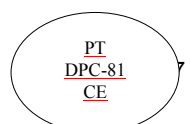
Generalidades: Produto em conformidade com a legislação em vigor e respetivas retificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.



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

Comercializado por:

Elaborado por:
Data:

Aprovado por:
Data



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%): Carne Novilho (36%), frango (11%), chouriço apimentado (12%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissodicos), ovo, soro de leite, molho de soja, corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.</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	710 g		
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:	 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 carne</p> <p>Sabor Característico a carne</p>		
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 Carne aperitivo

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (32g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	776	Kj	248,3	Kj	3	%	8400	kJ
	184	Kcal	58,9	Kcal	3	%	2000	Kcal
Proteínas	8,7	g	2,8	g	6	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,8	g	8,3	g	3	%	270	g
dos quais Açúcares	2,3	g	0,7	g	1	%	90	g
Lípidos	4,7	g	1,5	g	2	%	70	g
dos quais saturados	1,84	g	0,6	g	3	%	20	g
Fibras Alimentares	1,9	g	0,6	g	2	%	25	g
Sódio	1,43	g	0,5	g	19	%	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	5604922070001							
Dados Logísticos	Nº de unidades: 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:

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%): Carne Novilho (36%), frango (11%), chouriço apimentado (12%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), ovo, soro de leite, molho de soja, corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.</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	2,430 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:	 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:365 dias (dia, mês e ano).		
Características Organolépticas	<p>Aspecto Granulado homogéneo</p> <p>Cor Ligeiramente amarelada</p> <p>Odor Característico a carne</p> <p>Sabor Característico a carne</p>		
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 (86g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	776	Kj	667,4	Kj	8	%	8400	kj
	184	Kcal	158,2	Kcal	8	%	2000	Kcal
Proteínas	8,7	g	7,5	g	15	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,8	g	22,2	g	8	%	270	g
dos quais Açúcares	2,3	g	2,0	g	2	%	90	g
Lípidos	4,7	g	4,0	g	6	%	70	g
dos quais saturados	1,84	g	1,6	g	8	%	20	g
Fibras Alimentares	1,9	g	1,6	g	7	%	25	g
Sódio	1,43	g	1,2	g	51	%	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 obrigações legais aplicadas no país.							
Código de Barras:	5604922120003							
Dados Logísticos	<p>Nº de unidades: 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.</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 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%): Carne Novilho (50%), frango (10%), chouriço apimentado (10%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), ovo, soro de leite, molho de soja, corante (caramelo), ligustica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.</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	1,214 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:	 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 carne</p> <p>Sabor Característico a carne</p>		
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 Carne médios

FTP 01.00

Data:04/01/16

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (52g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	776	Kj	403,5	Kj	5	%	8400	kj
	184	Kcal	95,7	Kcal	5	%	2000	Kcal
Proteínas	8,7	g	4,5	g	9	%	50	g
Hidratos de Carbono	25,8	g	13,4	g	5	%	270	g
dos quais Açúcares	2,3	g	1,2	g	1	%	90	g
Lípidos	4,7	g	2,4	g	3	%	70	g
dos quais saturados	1,84	g	1,0	g	5	%	20	g
Fibras Alimentares	1,9	g	1,0	g	4	%	25	g
Sódio	1,43	g	0,7	g	31	%	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 obrigаторiedades legais aplicadas no país.

Código de Barras: 5604922090009

Dados Logísticos

Nº de unidades: 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