



Descrição do Produto:	Unidade/ Peso - Produto ultracongelado, envolto em folha de papel vegetal e em filme de plástico alimentar polipropileno.		
Origem:	Vila de Cucujães/ Portugal		
Ingredientes:	<p>Massa (100%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), óleos e gorduras: gordura de palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura cárite, água, sal, emulsionante(E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante Beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados do Leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço</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	250 / 300 gramas		
Modo de Preparação:	Deixar descongelar .Levar ao Forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos		
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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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>AspectoGranulado homogéneo CorLigeiramente amarelada OdorCaracterístico a massa SaborCaracterístico amassa</p>		
Características Microbiológicas (*)	Qualidade Microbiológica (ufc / grama)		
	Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausente em 25g		

Características Nutricionais	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA							
	Valores Médios	Por 100g		por dose (100g)		% VDR */Dose		VDR*
Valor Energético	1521	Kj	1521,0	Kj	18	%	8400	kj
	365	Kcal	365,0	Kcal	18	%	2000	Kcal
Proteínas	5,9	g	5,9	g	12	%	50	g
Hidratos de Carbono	35,4	g	35,4	g	13	%	270	g
dos quais Açúcares	2,1	g	2,1	g	2	%	90	g
Lípidos	20,9	g	20,9	g	30	%	70	g
dos quais saturados	1,9	g	1,9	g	10	%	20	g
Fibras Alimentares	5,7	g	5,7	g	23	%	25	g
Sódio	0,55	g	0,6	g	23	%	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>								
Rotulagem:	Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.							
Dados Logísticos	<p>Nº de unidades de venda / cx: 11 cv Nº de cx / camada: 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