

Ingredientes: Água, Farinha de TRIGO, CAMARÃO (G e P-6%; Esp-11%) [conservante (METABISSULFITO de sódio), estabilizantes (E451, E452)], espessantes (E1422, fibras vegetais, E412), pão ralado (farinha de TRIGO, água, levedura, sal), Óleo alimentar (óleo vegetal girassol), Sal, Creme de MARISCO [amido, intensificador de sabor (E621), CAMARÃO, maltodextrina, tomate, LACTOSE, corante (E150c, extracto de pimentão), curcuma, raiz de salsa, aromas, extracto de levedura], OVO, Conservante (E202), Cebola, Margarina culinária [Óleos vegetais (palma, SOJA), soro LEITE, emulsionantes (E471, E322/lecitina de SOJA), conservante (E202), aromas, antioxidantes (E306, E304i), corante (E160a), vitamina A, regulador de acidez (E330)], Especiarias (SULFITOS).				
Modo de Utilização: Consumir bem frito, sem descongelar, em óleo à temperatura de 180°C, durante pelo menos: grandes 7 minutos; pequenos 5 minutos.				
Descrição do Produto: Massa previamente cozida e recheada com um recheio à base de camarão, em forma de meia-lua, sendo posteriormente panados e ultracongelados.				
Transporte: -18° C +/- 3°C.				
Modo de Conservação / Validade: Conservar a temperatura ≤ a -18°C, até um ano e meio após data de congelação.				
Parâmetros microbiológicos			Limites	
Contagem de microrganismos a 30°C			< 3x10 ⁶ / g	
Contagem de <i>Escherichia coli</i>			< 1x10 ² / g	
Contagem de bactérias sulfito-redutoras			< 3x10 ² /g	
Contagem de <i>Staphylococcus coagulase +</i>			< 1x10 ³ / g	
Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g			Negativa	
Características Químicas			Valor	
pH			6,01 +/- 1,05	
aW			0,96 +/- 0,04	
Apresentação / Pesos do produto:				
Tamanho	Intervalo de Peso (g)	U / Cov	U / Saco	U / Cx
Grandes	64 – 74	-	50	50
Pequenos	32 – 38	-	50	100
Covetes	320 - 380	10	-	10 covetes
Acondicionamento:				
Tipo de Embalagem	Descrição emb. primária		Descrição emb. secundária	
Saco	Sacos em polietileno e poliamida		Caixa de cartão canelado	
Covete	Covetes brancas em poliestireno revestidas por uma película de filme em polipropileno.			
Informação Nutricional Produto Ultracongelado (Valores médios por 100g)			Características organolépticas do produto cozinhado	
Energia	621,2 kJ		Aspecto	Dourado
	146,8 kcal		Cor	Dourado
Lípidos	1,7 g		Cheiro	Característico, frito
	dos quais saturados 0,3 g			
Hidratos de carbono	27,4 g		Sabor	Característico, camarão
	dos quais açúcares 6,2 g			
Proteínas	4,7 g			
Sal	0,9 g			
Tipo de Consumidores: Público em geral, à excepção de alérgicos (ver lista de alérgenos).				
Alérgenos / Precaução: Contém farinha de trigo, camarão, ovo, soja, leite, sulfitos. Pode conter vestígios de mostarda, peixe, aipos, moluscos e sementes de sésamo.				
OGM's: produto isento				
Requisitos / Legislação: Decreto-Lei n.º 26/2016 de 09 de Junho; Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro; Decreto-Lei n.º 251/91 de 16 de Julho, Portaria n.º 91/94 de 7 de Fevereiro, Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril, Techniques d'analyse et controle dans les industries agro-alimentaires (C. M. Bourgeois ; J.Y. Leveau)				