



## Ficha Técnica

ESP 15.15.01 R00

Especificação

04-03-2013

### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Denominação Comercial** Rissóis de Leitão, 6 Unidades

**Denominação Legal** Produto Pré-cozinhado Ultracongelado

**MASSA:** Farinha de trigo(farinha de trigo T55, estabilizante(E450), regulador de acidez(E500), antioxidante(E300) e enzimas), água, leite meio gordo, sal e margarina vegetal(óleos e gorduras vegetais simples e parcialmente hidrogenadas, água, sal, emulsionantes(E471), lecitina de soja(E322) corante(E160a), antioxidantes(E304 e E306), regulador de acidez(E330) e aromatizantes).

**RECHEIO:** Leitão desfiado (49%), água, farinha de trigo, leite meio gordo, margarina vegetal(óleos e gorduras vegetais simples e parcialmente hidrogenadas, água, sal, emulsionantes(E471), lecitina de soja(E322) corante(E160a), antioxidantes(E-304 e E-306), regulador de acidez(E330) e aromatizantes), sal, cebola, pimenta branca moída, alho, corante orgânico natural(orellana diluído em amido e óleo alimentar), caldo de carne[sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor(E621, E627, E631), amido, extrato de carne(1,9%), maltodextrina, cebola em pó(0,9%), aromas(contém soja), curcuma, cenoura(0,2%), corante(E150c), extracto de levedura, aipo(0,05%), raíz de salsa, dextrose], molho escuro[corante (E150c), água, regulador de acidez(E325)] e salsa.

**COBERTURA:** Água, pão ralado(farinha de trigo, água, levedura e sal), ovo e leite.  
(Pode conter vestígios de soja, leite e mostarda).

TIPO	COD. CEE	DENOMINAÇÃO	TEOR MÁXIMO REGULAMENTADO
Estabilizante	E450	Difosfatos de sódio	20 000 mg/kg, estremes ou em combinação (expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
Emulsionantes	E471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	Quantum satis
	E322	Lecitinas	30 000 mg/Kg
Reguladores de acidez	E500	Carbonato de sódio	Quantum satis
	E330	Ácido Cítrico	Quantum satis
Antioxidantes	E300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E304	Palmitato de ascorbilo	Quantum satis
	E306	Extrato rico em tocoferóis	Quantum satis
Intensificadores de sabor	E621	Glutamato monossódico	10 g/kg, estremes ou em combinação, expressos em ácido glutâmico.
	E627	Guanilato dissódico	500 mg/kg, estremes ou em combinação, expressos em ácido guanílico
	E631	Inosinato dissódico	500 mg/kg, estremes ou em combinação, expressos em ácido guanílico
Corantes	E160a	b-caroteno	Quantum satis
	E150c	Caramelo de amónia	Quantum satis

### 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.

### Ingredientes Alergénicos (rotulável)

(Decreto-Lei n.º 126/2005)

Cereais com glúten e produtos derivados.

Ovos e produtos derivados.

Leite e produtos derivados.

Soja e produtos derivados.

Aipo e produtos derivados.

### Quantidade Líquida

270 g

	<b>Ficha Técnica</b>	<b>ESP 15.15.01 R00</b>
	<b>Especificação</b>	<b>04-03-2013</b>

<b>Prazo de Validade</b>	"Consumir de preferência antes de:540 dias (dia, mês e ano).
<b>Modo de Utilização do Produto</b>	Sem descongelar, fritar poucas unidades de cada vez em óleo bem quente (180° C), durante cerca de 3-4 min, virando-os para alourarem uniformemente.  Conservar a -18 °C. Congelador s/ *:3 dias Congelador c/ *: 1 semana Congelador c/ **:1 mês Congelador c/ ***:1 ano Frigorífico: 1 dia Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação.
<b>Conservação e Transporte</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>Aspecto</b>	Granulado homogéneo
<b>Cor</b>	Ligeiramente amarelada
<b>Odor</b>	Característico a leitão
<b>Sabor</b>	Característico a leitão

Parâmetro	Método de Análise	Critério de Apreciação (UFC/100 g)
<b>Contagem de Aeróbios Mesófilos a 30 °C</b>	NP-4405	$\leq 1 \times 10^5$
<b>Contagem de Bolores e Leveduras a 25 °C</b>	MIM-3	$\leq 1 \times 10^3$
<b>Contagem de Coliformes a 30 °C</b>	NP-3788	$\leq 1 \times 10^2$
<b>Contagem <i>E. coli</i></b>	ISO 16649-2	$\leq 1 \times 10^1$
<b>Contagem <i>St. coagulase +</i></b>	ISO 6888-1	$\leq 1 \times 10^2$
<b>Contagem <i>Clostridium perfringens</i></b>	NP-2262	$\leq 1 \times 10^1$ / Negativo em 1g
<b>Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i></b>	ISO-11290-1	Negativo em 25 g
<b>Pesquisa de <i>Salmonella spp</i></b>	ISO-6579	Negativo em 25 g

Elaborado por: <i>Susana Pinto</i>	Aprovado por: <i>António Borges</i> Assinatura:
------------------------------------	--

	<b>Ficha Técnica</b>	<b>ESP 15.15.01 R00</b>
	<b>Especificação</b>	<b>04-03-2013</b>

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Método de Análise	Valor Médio/ 100g Produto
<b>Valor Energético</b>	DIR 90/496/CEE	272 kcal
<b>Humidade</b>	NP-1614	55,5 g
<b>Proteína</b>	NP-1612	7,7 g
<b>Lípidos</b>	NP-1613	4,6 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	MIQ-013	32,0g

## EMBALAGEM

Filme em PVC para uso automático com 18 my em cuvette de poliestireno (222 x 135 x 23). Conformidade alimentar da embalagem, quanto à ausência de migração sobre o produto, nas condições reais de utilização (-18°C). Código EAN13: 5602070001588

## ROTULAGEM

Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigatoriedades legais aplicadas no país.

## DADOS LOGÍSTICOS

- ⇒ Nº de unidades de venda / cx: 13 cv
- ⇒ Nº de cx / camada: 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 nnnn (n.º fabrico). Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).

## GENERALIDADES

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respectivas rectificações, 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

Produtos Alimentares Carina Lda.

[www.carina-lda.com](http://www.carina-lda.com)

Zona Industrial, Lt 23 Aptdo 147 5400-570 Chaves

Telef.: 276 341 911 Fax: 276 341 912