

**Ingredientes:** Água, carne de porco 31%, farinha de trigo, molho de leitão (banha, alho, pimenta, sal e sumo de limão), sistema adesivo (E1422,E412), pão ralado, cebola, sal, óleo alimentar (girassol e soja refinados), farinha de soja, margarina culinária (soro de leite, E471, E322, aromas de síntese, E306, E304i, E160, vit. A, E330), E202 e pimenta preta.



**Descrição do Produto:** Massa previamente cozida e recheada com um recheio à base de carne de porco (leitão), em forma triangular, sendo posteriormente panados e ultracongelados.

**Modo de Utilização:** Consumir bem frito, sem descongelar, em óleo à temperatura de 180°C, durante pelo menos:  
Grandes - 7 minutos  
Pequenos - 5 minutos  
Miniatura – 4 minutos

**Modo de Conservação / Validade:**  
Conservação industrial a -18°C, até ano e meio após data de produção.

**Transporte:** -18° C +/- 3°C.

Parâmetros microbiológicos	Limites
Contagem de microrganismos a 30°C	< 9x10 <sup>5</sup> / g
Contagem de bactérias coliformes	< 3x10 <sup>3</sup> / g
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	< 3x10 <sup>1</sup> / g
Contagem de bactérias sulfito-redutoras	< 9x10 <sup>1</sup> / g
Contagem de <i>Staphylococcus coagulase +</i>	< 3x10 <sup>2</sup> / g
Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g	Negativa
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g

Características organolépticas do produto cozinhado	
Aspecto	Dourado
Cor	Dourado
Cheiro	Característico, frito
Sabor	Característico, carne de leitão

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	90 - 100	-	50	50

\*\* Covetes

Informação Nutricional Produto Ultracongelado (Valores médios por 100g)	
Proteínas (g)	Aguarda resultados
Hidratos de Carbono (g)	
Matéria gorda (g)	
Valor energético (Kcal)	

**Alergêneos / Precaução:** Contém farinha de trigo, farinha de soja.  
Pode conter vestígios de camarão, ovo, peixe, leite, avelãs.  
Pode conter osso ou nervo.

**Requisitos / Legislação:**  
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)