

|   |                           |  |  |   |
|---|---------------------------|--|--|---|
| <b>Ingredientes:</b><br>Água, Farinha de TRIGO, Carne de frango 24%, Cebola, Óleo alimentar (óleo vegetal girassol), espessantes (E1422, fibras vegetais, E412), PÃO RALADO (farinha de TRIGO, água, levedura, sal), Sal, Polpa de tomate [tomate, sal, regulador de acidez (E330)], Margarina culinária [Óleos vegetais (palma, SOJA), soro LEITE, emulsionantes (E471, E322/ lecitina de SOJA), conservante (E202), aromas, antioxidantes (E306, E304i), corante (E160a), vit. A, regulador de acidez (E330)], Especiarias (SULFITOS), conservante (E202), Caldo de galinha [intensificadores de sabor (E621, E631, E627), extracto de levedura, gordura de galinha, amido, carne de galinha, OVO, maltodextrina, molho de SOJA, corante (E150c), sumo cebola, antioxidante (E392)], Salsa, Ervas aromáticas, Azeitonas [regulador de acidez (E270), estabilizador (E579), conservante (E202)]. |                           |      |  |   |
| <b>Modo de Utilização:</b> Consumir bem frito, sem descongelar, em óleo à temperatura de 180°C, durante pelo menos: Grandes - 12 minutos; Médias - 8 minutos e Miniatura - 7 minutos  |                           |  |  |   |
| <b>Descrição do Produto:</b> Massa previamente cozida, com recheio à base de carne de frango, com forma de pêra, posteriormente panada e ultracongelada.  |                           |  |  |   |
| <b>Transporte:</b> -18° C +/- 3°C.  |                           |  |  |   |
| <b>Modo de Conservação / Validade:</b><br>Conservar a temperatura ≤ a -18°C, até um ano e meio após data de congelação.   |                           |  |  |   |
| <b>Parâmetros microbiológicos</b>   |                           | <b>Limites</b>   |  |   |
| Contagem de microrganismos a 30°C   |                           | < 3x10 <sup>6</sup> / g  |  |   |
| Contagem de <i>Escherichia coli</i>   |                           | < 1x10 <sup>2</sup> / g  |  |   |
| Contagem de bactérias sulfito-redutoras   |                           | < 3x10 <sup>2</sup> / g  |  |   |
| Contagem de <i>Staphylococcus coagulase</i> +   |                           | < 1x10 <sup>3</sup> / g  |  |   |
| Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25g  |                           | Negativa   |  |   |
| <b>Características Químicas</b>   |                           | <b>Valor</b>   |  |   |
| pH  |                           | 6,11 +/- 0,68  |  |   |
| aW  |                           | 0,96 +/- 0,04  |  |   |
| <b>Apresentação / Pesos do produto:</b>   |                           |  |  |   |
| Tamanho   | Intervalo de Peso (g)     | U / Cov  | U / Saco   | U / Cx                                    |
| Grandes   | 100 – 105                 | -  | 50 / 50  | 50 / 100                                  |
| Médias  | 65 – 70                   | -  | 50 / 50  | 50 / 100                                  |
| Miniaturas  | 25 – 30                   | -  | 100  | 200                                       |
| Covetes   | 650 – 700                 | 6  | -  | 12 covetes                                |
| <b>Acondicionamento:</b>  |                           |  |  |   |
| <b>Tipo de Embalagem</b>  |                           | <b>Descrição emb. primária</b>   |  | <b>Descrição emb. secundária</b>          |
| Saco  |                           | Sacos em polietileno e poliamida   |  | Caixa de cartão canelado                  |
| Covete  |                           | Covetes brancas em poliestireno revestidas por uma película de filme em polipropileno. |  |   |
| <b>Informação Nutricional Produto Ultracongelado</b><br>(Valores médios por 100g)   |                           |  | <b>Características organolépticas do produto cozinhado</b> |   |
| Energia   | 780,4 kJ                  |  | Aspecto  | Dourado                                   |
|   | 185,3 kcal                |  | Cor  | Dourado                                   |
| Lípidos   | 5,4 g                     |  | Cheiro   | Característico, frito                     |
|   | dos quais saturados 1,2 g |  |  |   |
| Hidratos de carbono   | 22,5 g                    |  | Sabor  | Característico, frango e ervas aromáticas |
|   | dos quais açúcares 4,9 g  |  |  |   |
| Proteínas   | 10,8 g                    |  |  |   |
| Sal   | 0,8 g                     |  |  |   |
| <b>Tipo de Consumidores:</b> Público em geral, à excepção de alérgicos (ver lista de alérgenos).  |                           |  |  |   |
| <b>Alérgenos / Precaução:</b> Contém farinha de trigo, soja, leite, ovo e sulfitos. Pode conter vestígios de camarão, peixe, aipos, mostarda, tremçoço, sementes de sésamo. Pode conter osso e/ou nervo.  |                           |  |  |   |
| <b>OGM's:</b> produto isento  |                           |  |  |   |
| <b>Requisitos / Legislação:</b> 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)  |                           |  |  |   |