

**Ingredientes:**

Água, farinha de TRIGO, espessantes (E1422, fibras vegetais, E412), pão ralado (farinha de TRIGO, água, levedura, sal), Carne de vaca 4%, Óleo alimentar (óleo vegetal girassol), sal, Espiarias (SULFITOS), Chouriço [Carne/ gordura/ tecido conjuntivo porco, proteína de SOJA, emulsionante (E451), açúcares, reguladores de acidez (E500, E504), proteína sangue porco, óleo de SOJA, antioxidante (E301), corantes (E160c, E120), conservante (E250)], Sopa rabo de boi [amido, aromas (AIPO), gorduras vegetais (palma, karité), intensificadores de sabor (E621, E627, E631), puré tomate, corante (E150c), açúcar, maltodextrina, especiarias, sementes de AIPO, rabo de boi, extracto de levedura, dextrose], Margarina culinária [Óleos vegetais (palma), soro LEITE, emulsionantes (E471, E322/lecitina de SOJA), conservante (E202), aromas, antioxidantes (E306, E304i), corante (E160a), vitamina A, regulador de acidez (E330)], Cebola, conservante (E202).



**Modo de Utilização:** Consumir bem frito, sem descongelar, em óleo à temperatura de 180°C, durante pelo menos: grandes 7 minutos; pequenos 5 minutos e miniatura 4 minutos.

**Descrição do Produto:** Massa previamente cozida e recheada com um recheio à base de carne, em forma de meia-lua ou rectangular para as Almofadas, 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**

	<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

**Características Químicas**

	<b>Valor</b>
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	62 – 72	-	50	50
Pequenos	34 – 40	-	50	100
Miniaturas	18 – 20	-	100	200
Covetes	340 - 400	10	-	10 covetes

**Acondicionamento:**

<b>Tipo de Embalagem</b>	<b>Descrição emb. primária</b>	<b>Descrição emb. secundária</b>
Saco	Sacos em polietileno e poliamida	
Covete	Covetes brancas em poliestireno revestidas por uma película de filme em polipropileno.	Caixa de cartão canelado

**Informação Nutricional Produto Ultracongelado**

(Valores médios por 100g)

		<b>Características organolépticas do produto cozinhado</b>	
Energia	630,6 kJ	Aspecto	Dourado
	149,5 kcal	Cor	Dourado
Lípidos	2,75 g		
dos quais saturados	0,7 g	Cheiro	Característico, frito
Hidratos de carbono	24,5 g		
dos quais açucares	5,1 g	Sabor	Característico, carne de vaca
Proteínas	5,69 g		
Sal	1,2 g		

**Tipo de Consumidores:** Públíco em geral, à exceção de alérgicos (ver lista de alergéneos).

**Alergénios / Precaução:** Contém farinha de trigo, soja, leite, aipo, sulfitos. Pode conter vestígios de camarão, ovo, peixe, mostarda, sementes de sésamo. Pode conter osso e/ou nervo.

**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)