

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, Especiarias (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		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	62 – 72	-	50	50	
Pequenos	34 – 40	-	50	100	
Miniaturas	18 – 20	-	100	200	
Covetes	340 - 400	10	-	10 covetes	
Acondicionamento:					
Tipo de Embalagem	Descrição emb. primária	Descrição emb. secundária			
Saco	Sacos em polietileno e poliamida	Caixa de cartão cancelado			
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	630,6 kJ	Aspecto	Dourado		
	149,5 kcal	Cor	Dourado		
Lípidos	2,75 g	Cheiro	Característico, frito		
	dos quais saturados				0,7 g
Hidratos de carbono	24,5 g	Sabor	Característico, carne de vaca		
	dos quais açúcares				5,1 g
Proteínas	5,69 g				
Sal	1,2 g				
Tipo de Consumidores: Público em geral, à excepção de alérgicos (ver lista de alérgenos).					
Alérgenos / 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)					