

DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO				EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO (DIMENSÕES)	
	Nº UNIDADES POR COVETE	Nº COVETES POR CAIXA	UNIDADES POR CAIXA	PESO UNITÁRIO	COVETE	CAIXA
PASTEIS DE BACALHAU	12 Unidades	15 Covetes	180 Unidades	0.350 Kg	222x135x23	450x230x170
PASTEIS DE BACALHAU	12 Unidades	12 Covetes	140 Unidades	0.350 Kg	222x135x23	350x230x170
PASTEIS DE BACALHAU	12 Unidades	10 Covetes	120 Unidades	0.350 Kg	222x135x23	350x230x170
PASTEIS DE BACALHAU A GRANEL	-----	-----	120 Unidades	0.029 Kg	-----	355x230x140
PASTEIS DE BACALHAU – SNACK SACO	15 Unidades	6 sacos	90 Unidades	0,825 Kg	-----	350x230x170
PASTEIS DE BACALHAU - SNACK	-----	-----	100 Unidades	0.055 Kg	-----	355x230x140
PASTEIS DE BACALHAU - SNACK	-----	-----	120 Unidades	0.055 Kg	-----	350x230x170
PASTEIS DE BACALHAU APERITIVO	20 Unidades	12 Covetes	240 Unidades	0.360 Kg	170x135x23	355x230x140
PASTEIS DE BACALHAU APERITIVO A GRANEL	-----	-----	200 Unidades	0.018 Kg	-----	355x230x140
PASTEIS DE BACALHAU ESPECIAIS	10 Unidades	12 Covetes	200 Unidades	0.018 Kg	170x135x23	355x230x140

CARACTERÍSTICAS RELEVANTES DO PRODUTO FINAL	PRODUTO ULTRACONGELADO EM EQUIPAMENTO ADEQUADO COM TEOR DE HUMIDADE INTERMÉDIO.		
INGREDIENTES	<u>BACALHAU</u> GADUS MORHUA (40%), FLOCOS DE PURÉ DE BATATA (BATATA (99%), EMULSIONANTES (E 471), ANTIOXIDANTE (E450, E304), REGULADOR DE ACIDEZ (E330), CONSERVANTE (E223) (<u>SULFITOS</u>), CURCUMA E PAPRICA) <u>OVO</u>, CEBOLA, ALHO, SALSA E PIMENTA. <u>CONTÉM ALERGÉNIOS: OVO, PEIXE E SULFITOS.</u>		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	<u>COR</u>: APÓS CONGELAÇÃO: AMARELO PÁLIDO – APÓS FRITURA: AMARELO DOURADO <u>TEXTURA</u>: LEVE <u>ASPECTO</u>: FORMATO TRADICIONAL <u>ODOR E SABOR</u>: CARATERISTICO 		
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	PARÂMETROS:	LIMITE ACEITÁVEL:	MÉTODO:
	Contagem de Microorganismos 30°C	1 x 10 ⁷ UFC/g	NP 4405
	Contagem Esporos clostrídios sulfito-redutores	1 x 10 UFC/g	NP 2262
	Contagem de <i>E. coli</i>	1 x 10 UFC/g	NP 4396
	Contagem Estafilococos Coagulase Positiva	1 x 10 ² UFC/g	NP 4400/2
	Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Negativo/25g	BRD 07/11-12/05 Mini-VIDAS-BioMérieux
	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo/25g	BRD 07/04-09/98 Mini-VIDAS-BioMérieux
DURABILIDADE MÍNIMA (CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE)	18 MESES APÓS DATA DE FABRICO.		

FORMAS DE UTILIZAÇÃO / CONSUMO	CONSUMIR FRITO.																		
LOCAIS POSSÍVEIS DE VENDA	PADARIAS, PASTELARIAS, RESTAURANTES, HOTÉIS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, DESTINADO À POPULAÇÃO EM GERAL, INCLUINDO GRUPOS DE RISCO (IMUNODEPRIMIDOS, GRÁVIDAS E CRIANÇAS).																		
INSTRUÇÕES DE ROTULAGEM	CONSERVAR Á TEMPERATURA MÁXIMA DE -18°C . APÓS DESCONGELAR NÃO VOLTAR A CONGELAR. FRITAR EM ÓLEO VEGETAL A 170°C DURANTE 6 A 8 MINUTOS. DEIXAR REPOUSAR 2 MINUTOS ANTES DE SERVIR. APÓS DESCONGELAR CONSUMIR NO PRAZO DE 24 HORAS.																		
REQUISITOS ESPECIAIS	TRANSPORTE A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C , ADMITINDO-SE A TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 3°C . GARANTIR A INTEGRIDADE FÍSICA DA EMBALAGEM																		
VALORES NUTRICIONAIS	<table><tr><th colspan="2">DECLARAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td>ENERGIA</td><td>590 KJ/ 141 KCAL</td></tr><tr><td>LÍPIDOS</td><td>1,2 G</td></tr><tr><td>DOS QUAIS ÁCIDOS GORDOS SATURADOS</td><td>1,1 G</td></tr><tr><td>HIDRATOS DE CARBONO</td><td>24,45 G</td></tr><tr><td>DOS QUAIS AÇÚCARES</td><td><0,1 (LQ)</td></tr><tr><td>FIBRAS</td><td>1,7 G</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS</td><td>8,2 G</td></tr><tr><td>SAL</td><td>11,5 G</td></tr></table>	DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		ENERGIA	590 KJ/ 141 KCAL	LÍPIDOS	1,2 G	DOS QUAIS ÁCIDOS GORDOS SATURADOS	1,1 G	HIDRATOS DE CARBONO	24,45 G	DOS QUAIS AÇÚCARES	<0,1 (LQ)	FIBRAS	1,7 G	PROTEÍNAS	8,2 G	SAL	11,5 G
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL																			
ENERGIA	590 KJ/ 141 KCAL																		
LÍPIDOS	1,2 G																		
DOS QUAIS ÁCIDOS GORDOS SATURADOS	1,1 G																		
HIDRATOS DE CARBONO	24,45 G																		
DOS QUAIS AÇÚCARES	<0,1 (LQ)																		
FIBRAS	1,7 G																		
PROTEÍNAS	8,2 G																		
SAL	11,5 G																		
REGULAMENTAÇÃO APLICÁVEL	DECRETO – LEI Nº 560/99 DE 18 DE DEZEMBRO DECRETO-LEI Nº 126/2005 DE 05 DE AGOSTO DECRETO – LEI Nº 193 DE 30 DE MAIO DECRETO REGULAMENTAR 852/2004 DE 29 DE ABRIL DECRETO REGULAMENTAR 853/2004 DE 29 DE ABRIL DECRETO REGULAMENTAR 2073/2005 DE 15 DE NOVEMBRO REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011, A 25 DE OUTUBRO DE 2011																		