

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



CAPRICHOS DO MAR “NOS” (24 X 250gr)

Código do produto: 14062



Embalagem:	Embalagem com 24 caixinhas com 250gr.
Validade:	24 meses após data de congelação, salvo indicação em contrário na rotulagem do produto.
Público-alvo:	Pode ser consumido por toda a população em geral, incluindo populações sensíveis tais como idosos, crianças, grávidas e doentes (excetuam-se as populações alérgicas ou intolerantes a determinado ingrediente presente).

Ingredientes: PEIXE (53,6%), amido de **TRIGO**, água, pão ralado (farinha de **TRIGO**, levedura, sal), clara de **OVO**, pinça de **CRUSTÁCEO** (3,5%), vinho de arroz, extrato de **CARANGUEJO** (1,5%), açúcar, aroma de **CARANGUEJO**, sal, óleo vegetal (**SOJA**), estabilizadores (E-170 e E-420), corante (E-160c).

Características Microbiológicas	
Contagem de aeróbios mesófilos	$\leq 1 \times 10^6$ ufc/g
Escherichia coli	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Staphylococcus aureus	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Salmonella spp	Ausente / 25gr

Características Organolépticas, Físicas e Limites aceitáveis	
Aspeto	Desidratação ausente
Cor	Típica característica do produto
Odor	Normal característico do produto
Plásticos	Ausente
Madeira	Ausente
Metais	Ausente

Características da embalagem:

Material da embalagem:

Primária: Saco plástico pré impresso

Secundária: Cartão canelado

Todas as embalagens cumprem os requisitos para o contacto com os alimentos

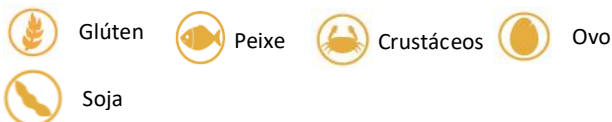
Utilização prévia do produto:

Frite em óleo abundante e muito quente, entre 180 e 180°C, durante 3 a 4 minutos. Não coloque muitas unidades a fritar ao mesmo tempo, para que a temperatura do óleo não diminua.

Após fritar deixe repousar alguns minutos em papel absorvente para eliminar o excesso de óleo.

Condições de armazenagem e transporte: Armazenar a temperatura inferior a -18°C

Alergénios presentes



Departamento de Qualidade

Revisão 4, 28/07/2023

Frijobel - Indústria e Comércio Alimentar S.A. | Contribuinte n.º PT 501 957 855

Estrada do Rabaçal, Nº277 ▪ Espinheiro 3230-231 Penela ▪ PORTUGAL

frijobel@frijobel.pt ▪ www.frijobel.pt ▪ NOC 30226 PCP