

CROQUETES DE CARNE

DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO				EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO (DIMENSÕES)	
	Nº UNIDADES POR COVETE	Nº COVETES POR CAIXA	UNIDADES POR CAIXA	PESO UNITÁRIO	COVETE	CAIXA
CROQUETES DE CARNE	14 Unidades	10 Covetes	140 Unidades	0.350g	220x135x24	350x230x170
CROQUETES DE CARNE	12 Unidades	10 Covetes	120 Unidades	0.350g	220x135x24	350x230x170
CROQUETES DE CARNE A GRANEL	-----	-----	150 Unidades	0.025g	-----	350x230x170
CROQUETES DE CARNE SNACK	-----	-----	100 Unidades	0.055g	-----	350x230x170
CROQUETES DE CARNE SNACK	-----	-----	70 Unidades	0.055g	-----	350x230x170
CROQUETES DE CARNE APERITIVO	16 Unidades	10 Covetes	160 Unidades	0.280g	220x135x24	350x230x170
CROQUETES DE CARNE APERITIVO		-----	200 Unidades	0.018g	-----	350x230x170
CARACTERÍSTICAS RELEVANTES DO PRODUTO FINAL	PRODUTO ULTRACONGELADO EM EQUIPAMENTO ADEQUADO COM TEOR DE HUMIDADE INTERMÉDIO.					
INGREDIENTES	CARNE DE BOVINO (54%), FILETE AFIAMBRADO (CARNE DE SUÍNO, ÁGUA, AMIDO, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, DEXTROSE, GELIFICANTES (E407, E415), EMULSIONANTES (E450, E451, E452), ANTIOXIDANTES (E300, E301, E331(III)), AROMA, CONSERVANTE (E250)), PÃO RALADO (FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E LEVEDURA), CHOURIÇO DE VINHO (CARNE E GORDURA DE SUÍNO, VINHO, SAL, FARINHA DE SOJA, AÇUCARES (DEXTROSE, SACAROSE), EMULSIONANTES (E450, E451), ESPECIARIAS, CONSERVANTE (E250, E252), ANTIOXIDANTE (E 316, E331), TRIPA DE SUÍNO, PIRIPÍR, ALHO), RUSK FINE (FARINHA DE TRIGO, AGUA, SAL LEVEDANTE E503(II)), TEXTURIZANTE (FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FIBRA ALIMENTÍCIA, LEVEDURA E SAL) E ESPECIARIAS. CONTEM ALERGÊNEOS: GLÚTEN, SOJA, OVO, LEITE E SULFITOS					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	<u>COR</u>: CASTANHO-ESCURO NO INTERIOR E EXTERIOR DO PRODUTO <u>TEXTURA</u>: MACIO <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	

CROQUETES DE CARNE

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>1310 kJ/ 313 KCAL</td></tr><tr><td>LÍPIDOS</td><td>16,6 G</td></tr><tr><td>DOS QUAIS ÁCIDOS GORDOS SATURADOS</td><td>3,27 G</td></tr><tr><td>HIDRATOS DE CARBONO</td><td>21,4 G</td></tr><tr><td>DOS QUAIS AÇÚCARES</td><td>8,7 G</td></tr><tr><td>FIBRAS</td><td>2 G</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS</td><td>14,6 G</td></tr><tr><td>SAL</td><td>1,98 G</td></tr></table>	DECLARAÇÃO NUTRICIONAL		ENERGIA	1310 kJ/ 313 KCAL	LÍPIDOS	16,6 G	DOS QUAIS ÁCIDOS GORDOS SATURADOS	3,27 G	HIDRATOS DE CARBONO	21,4 G	DOS QUAIS AÇÚCARES	8,7 G	FIBRAS	2 G	PROTEÍNAS	14,6 G	SAL	1,98 G
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL																			
ENERGIA	1310 kJ/ 313 KCAL																		
LÍPIDOS	16,6 G																		
DOS QUAIS ÁCIDOS GORDOS SATURADOS	3,27 G																		
HIDRATOS DE CARBONO	21,4 G																		
DOS QUAIS AÇÚCARES	8,7 G																		
FIBRAS	2 G																		
PROTEÍNAS	14,6 G																		
SAL	1,98 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																		