

**GENTILSABOR**Elaborado por:  
SQ

Modelos de Registos

Especificações Técnicas Produto Acabado

Aprovado por:

Edição N.º00

Revisão N.º03

**CROQUETES DE CARNE - TDA****Características do Produto Acabado****- COMPOSIÇÃO:**

Carne (62%): (bovino, suíno e aves), farinha de **trigo**, flocos de batata, pão-ralado, cebola, **leite e ovo** pasteurizado, gordura vegetal, tomate, sal e especiarias.

Contem vestígios de glúten, sulfitos e soja.

**- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:**

**Cor:** - Castanho escuro no exterior, castanho escuro no interior.

**Textura:** - Após fritura apresenta-se crocante e macio.

**Aspecto:** - Formato em tradicional e uniforme.

**Odor e Sabor:** - Agradável, "sui generis"

**- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| Microrganismo                            | Qualidade Microbiológica Aceitável |
|------------------------------------------|------------------------------------|
| Microrganismos a 30°C                    | $\leq 10^5$                        |
| Coliformes Totais                        | $\leq 10^2$                        |
| <i>E.Coli</i>                            | <10                                |
| <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> | < $10^2$                           |
| <i>Salmonella</i>                        | Ausente em 25gr                    |
| <i>Listéria Monocytogenes</i>            | < $10^2$                           |

**Fotografia do Produto Acabado****Condições de Armazenagem:**

Manter o produto devidamente protegido do contacto com o ar e a uma temperatura de -18°C.

**Condições de Manuseamento:**

Após descongelação não voltar a congelar.

Consumir após tratamento térmico (fritura em óleo abundante e bem quente (180°C), poucas unidades de cada vez).

**Validade:**

18 meses após a data de fabrico.

**Consumidor Alvo:**

Restauração, hotelaria, catering, cantinas, casa de saúde, lares, hospitais, escolas, etc.

Consumidores de todos os grupos etários sem historial clínico de alergias e/ou rejeições.

**Informação Adicional:**

Se necessário, e conforme o acordo comercial contratualizado com o Cliente assim o justifique, será fornecido, em anexo, o respectivo Caderno Técnico, relativo ao produto.

**Acondicionamento:**

O produto é colocado em cuvetes de polistereno, envolvido por um filme protector ou colocado em saco plástico, termoselado, e rotulado, sendo posteriormente acondicionado em caixas de cartão.

|                  | Embalagem Pré-embalado |                   |              |         | Granel<br>unid/<br>Caixa | Caixa/<br>palette |
|------------------|------------------------|-------------------|--------------|---------|--------------------------|-------------------|
|                  | Peso/<br>Unid. (gr)    | Peso/<br>emb (gr) | Unid/<br>emb | emb/ cx |                          |                   |
| <b>Aperitivo</b> | -                      | -                 | -            | -       | -                        | -                 |
| <b>Médio</b>     | 20                     | 250               | 12           | 12      | 6*                       | 100               |
| <b>Grande</b>    | -                      | -                 | -            | -       | -                        | -                 |

(\*) produto a granel só por encomenda antecipada

| Valores nutricionais | Por 100 gr. |      |
|----------------------|-------------|------|
| Valor Energético     | 898.6       | Kj   |
|                      | 214.5       | kcal |
| Proteínas            | 14.5        | Gr.  |
| Lípidos              | 9.7         | Gr.  |
| A.G Saturados        | 12.4        | Gr.  |
| Hidratos carbono     | 18.0        | Gr.  |
| Açúcar               | 2.2         | Gr.  |
| Sal                  | 0.1         | Gr.  |

**Regulamentação Aplicável:** De acordo com a legislação em vigor