

**GENTILSABOR**Elaborado por:
SQ

Modelos de Registos

Especificações Técnicas Produto Acabado

Aprovado por:

Edição N.º00

Revisão N.º03

RISSÓIS DE BACALHAU -TDA**Características do Produto Acabado****- COMPOSIÇÃO:**

Farinha de trigo, bacalhau (20%), pão ralado, gordura vegetal, cebola, leite, ovo pasteurizado, sal e especiarias

Contem vestígios de glúten e soja

- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Cor: - Castanho creme no exterior, castanho creme no interior.

Textura: - Após fritura apresenta-se crocante.

Aspecto: - Formato em “meia-lua” e extremidade redonda.

Odor e Sabor: - Agradável, “sui generis”

- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microorganismo	Qualidade Microbiológica Aceitável
Microorganismos 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>	$< 0^2$

Acondicionamento:

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

	Embalagem Pré-embalado				Granel	Caixa/ palette
	Peso Unid. (gr)	Peso emb (gr)	Unid/ emb	emb/ cx	Caixa Kg	
Aperitivo	-	-	-	-	-	-
Médio	32	380	12	12	6	100
Grande	-	-	-	-	-	-

(1) Salvo especificação do cliente

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:

Consumir após tratamento térmico.

Após descongelação não voltar a congelar.

Fritar em óleo abundante a (160° / 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 o acordo comercial contratualizado com o Cliente assim o justifique, será fornecido, em anexo, o respectivo Caderno Técnico, relativo ao produto.

Valores nutricionais	Por 100 gr.	
Valor Energético	986.5	Kj
	246	kcal
Proteínas	7.7	Gr.
Lípidos	7.9	Gr.
A.G Saturados	2.6	Gr.
Hidratos carbono	32.9	Gr.
Açúcar	10.4	Gr.
Sal	0.3	Gr.

Regulamentação Aplicável: De acordo com a legislação em vigor.