

**GENTILSABOR**

Aprovado por:

Elaborado por:  
SQ

Modelos de Registos

Edição N.º00

Especificações Técnicas Produto Acabado

Revisão N.º03

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

Bacalhau "*gadus morhua*" (33%), batata, ovo pasteurizado, flocos de batata, cebola, ervas aromáticas e especiarias

**Nota:** É suscetível de conter espinhas

Pode conter vestígios de sulfitos

**- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:**

**Cor:** - Após congelação amarelo pálido; após fritura, amarelo dourado.

**Textura:** - Leve e após fritura, verifica-se o fio de bacalhau no interior do produto.

**Aspecto:** - Formato tradicional, oval.

**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 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.)

**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/ palete |
|-----------|------------------------|---------------|-----------|---------|----------|---------------|
|           | Peso Unid. (gr)        | Peso emb (gr) | Unid/ emb | emb/ cx | Caixa kg |               |
| Aperitivo | -                      | -             | -         | -       | -        | -             |
| Médio     | 15                     | 280           | 20        | 10      | 6        | 100           |
| Grande    | -                      | -             | -         | -       | -        | -             |

**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.

| Valores nutricionais | Por 100 gr. |      |
|----------------------|-------------|------|
| Valor Energético     | 729         | Kj   |
|                      | 187.7       | kcal |
| Proteínas            | 10.4        | Gr.  |
| Lípidos              | 2.4         | Gr.  |
| A.G Saturados        | 0.6         | Gr.  |
| Hidratos carbono     | 27.0        | Gr.  |
| Açúcar               | 0.4         | Gr.  |
| Sal                  | 0.3         | Gr.  |

**Informação Adicional:**

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

**Regulamentação Aplicável:**

De acordo com a legislação em vigor