

DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO				EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO (DIMENSÕES)	
	Nº UNIDADES POR COVETE	Nº COVETES POR CAIXA	UNIDADES POR CAIXA	PESO UNITÁRIO	COVETE	CAIXA
PATANISCAS DE BACALHAU	6 unidades	9 Covetes	54 unidades	0.250Kg	222x135x23	355x230x140
PATANISCAS DE BACALHAU A GRANEL	-----	-----	100 unidades	0.041Kg	-----	355x230x140

CARACTERÍSTICAS RELEVANTES DO PRODUTO FINAL	PRODUTO ULTRACONGELADO EM EQUIPAMENTO ADEQUADO COM TEOR DE HUMIDADE INTERMÉDIO.		
INGREDIENTES	FARINHA DE TRIGO (FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO (LEVEDANTES: FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO, E FARINHA DE ARROZ)), BACALHAU GADUS MORHUA (34%), OVO, CEBOLA E ESPECIARIAS. CONTEM ALERGÊNIOS: GLÚTEN, PEIXE E OVO.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	<u>COR</u>: CASTANHO CREME APÓS CONGELAÇÃO, CASTANHO DOURADO APÓS FRITURA <u>TEXTURA</u>: MACIA <u>ASPECTO</u>: TRADICIONAL <u>ODOR E SABOR</u>: CARATERISTICO BACALHAU 		
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
DURABILIDADE MÍNIMA (CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE)	12 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.		

ATUALIZADO EM: 15 de novembro 2021

PATANISCAS DE BACALHAU

	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><td>Energia</td><td>590 kJ/ 141 kcal</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>1,1 g</td></tr><tr><td>dos quais ácidos gordos saturados</td><td>2,1 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>28,5 g</td></tr><tr><td>dos quais açúcares</td><td>1,9 g</td></tr><tr><td>Fibras</td><td>1,6 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>4,5 g</td></tr><tr><td>Sódio</td><td>1,25 g</td></tr></table>	Energia	590 kJ/ 141 kcal	Lípidos	1,1 g	dos quais ácidos gordos saturados	2,1 g	Hidratos de Carbono	28,5 g	dos quais açúcares	1,9 g	Fibras	1,6 g	Proteínas	4,5 g	Sódio	1,25 g
Energia	590 kJ/ 141 kcal																
Lípidos	1,1 g																
dos quais ácidos gordos saturados	2,1 g																
Hidratos de Carbono	28,5 g																
dos quais açúcares	1,9 g																
Fibras	1,6 g																
Proteínas	4,5 g																
Sódio	1,25 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																