



Ficha Técnica

ESP 15.05.01 R01

Especificação

09-01-2015

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Denominação Comercial Rissóis de Camarão, 8 Unidades

Denominação Legal

Produto Pré-cozinhado Ultracongelado

Ingredientes

MASSA: Farinha de trigo [**FARINHA DE TRIGO** T55, estabilizante(E450), regulador de acidez(E500), antioxidante(E300) e enzimas], água, **LEITE**, sal e margarina vegetal[óleos e gorduras vegetais simples e parcialmente hidrogenadas, água, sal, emulsionantes(E471), lecitina de **SOJA**(E322) corante(E160a), antioxidantes(E304 e E306), regulador de acidez(E330) e aromatizantes].

RECHEIO: Água, miolo de **CAMARÃO**[miolo de camarão(Selonocera melanthos), água, sal, estabilizadores E452(i),antioxidante(E223)](16%), **FARINHA DE TRIGO**, **LEITE**, **CAMARÃO** da Grécia[camarão(Parapenaeus longirostris), água, E223)], margarina vegetal[óleos e gorduras vegetais simples e parcialmente hidrogenadas, água, sal, emulsionantes(E471), lecitina de **SOJA**(E322) corante(E160a), antioxidantes(E304 e E306), regulador de acidez(E330) e aromatizantes], sal, cebola, creme de marisco [**FARINHA DE TRIGO**, amido, sal, intensificador de sabor(glutamato monossódico), **CAMARÃO**(8%), gordura da palma, maltodextrina, puré de tomate*(3,2%), cebola(0,9%), **LACTOSE**, corantes(E150c), extracto de pimentão), proteínas do **LEITE**, curcuma, raiz de salsa, aromas ,extracto de levedura)], corante orgânico natural(orellana diluído em amido e óleo alimentar), salsa, alho e especiarias.

COBERTURA: Água, pão ralado(**FARINHA DE TRIGO**, água, levedura e sal), **OVO** e **LEITE**.

*Produzido a partir do tomate de origem sustentável.

(Pode conter moluscos, peixe e aipo).

Aditivos/

Quantidade Máxima

TIPO	COD. CEE	DENOMINAÇÃO	TEOR MÁXIMO REGULAMENTADO
Estabilizante	E450	Difosfatos de sódio	20 000 mg/kg estremes ou em combinação, expresso em P ₂ O ₅
	E452(i)	Polifosfatos de sódio	5 000 mg/Kg, estremes ou em combinação, expresso em P ₂ O ₅
Emulsionantes	E471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	Quantum satis
	E322	Lecitinas	30 000 mg/Kg
Reguladores de acidez	E500	Carbonato de sódio	Quantum satis
	E330	Ácido Cítrico	Quantum satis
Antioxidantes	E300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E304	Palmitato de ascorbilo	Quantum satis
	E306	Extrato rico em tocoferóis	Quantum satis
	E223	Metabissulfito de sódio	300 mg/kg (Os teores máximos encontram-se expressos em SO ₂ e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO ₂ não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente)
Intensificadores de sabor	E621	Glutamato monossódico	10 g/kg, estremes ou em combinação, expressos em ácido glutâmico.
Corantes	E160a	b-caroteno	Quantum satis
	E150c	Caramelo de amónio	Quantum satis

OGM

(Regulamento 1829/2003 e 1830/2003)

O produto não contém ingredientes provenientes de Organismos Geneticamente Modificados (autorizado ou não) de acordo com a legislação vigente.



Ficha Técnica

ESP 15.05.01 R01

Especificação

09-01-2015

Ingredientes Alergênicos (rotulável)

(Decreto-Lei n.º 126/2005)

Cereais contendo glúten (trigo) e produtos derivados.

Ovos e produtos à base de ovo.

Leite e produtos à base de leite (inclui a lactose).

Quantidade Líquida

350 g

Prazo de Validade

"Consumir de preferência antes de: 540 dias (dia, mês e ano).

Modo de Utilização do Produto

Sem descongelar, fritar poucas unidades de cada vez em óleo bem quente (180° C), durante cerca de 3-4 min, virando-os para alourarem uniformemente.

(Mantendo a cadeia de frio -18°C)

No Frigorífico: 24 horas

Em compartimento de gelo (0 estrelas): 3 dias

Em congelador c/ * (-6°C): 1 semana

Em congelador c/ ** (-12°C): 1 mês

Em congelador c/ *** / **** (-18°C): até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem.

Não voltar a congelar, após iniciado o processo de descongelação.

Conservação e Transporte

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Granulado homogêneo
Cor	Ligeiramente amarelada
Odor	Característico a camarão
Sabor	Característico a camarão

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Método de Análise	Critério de Apreciação (UFC/100 g)
Contagem de Aeróbios Mesófilos a 30 °C	NP-4405	$\leq 1 \times 10^5$
Contagem de Bolores e Leveduras a 25 °C	MIM-3	$\leq 1 \times 10^3$
Contagem de Coliformes a 30 °C	NP-3788	$\leq 1 \times 10^2$
Contagem <i>E. coli</i>	ISO 16649-2	$\leq 1 \times 10^1$
Contagem <i>St. coagulase</i> +	ISO 6888-1	$\leq 1 \times 10^2$
Contagem <i>Clostridium perfringens</i>	NP-2262	$\leq 1 \times 10^1$ / Negativo em 1g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO-11290-1	Negativo em 25 g
Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	ISO-6579	Negativo em 25 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA		POR 100 G DE PRODUTO
Valor Energético		664 KJ/ 157 kcal
Lípidos		1,3g
dos quais		
- ácidos gordos saturados		0,97g
- ácidos gordos monoinsaturados		0,18g
- ácidos gordos polinsaturados		< 0,1g
hidratos de Carbono		31g
dos quais		
- açúcares		3,1g
fibra		2,21g
proteínas		5,1 g
sal		0,646 g

Elaborado por: *Susana Pinto*

Aprovado por: *António Borges*
Assinatura:



Ficha Técnica

ESP 15.05.01 R01

Especificação

09-01-2015

LISTA DE ALERGÉNEOS(segundo directiva europeia 2003/89/CEE modificando a directiva 2000/13/CE)

ALERGÉNEOS/INTOLERANTES	AUSENTE PRESENTE	NÃO ESPECIFICADO	CONCENTRAÇÃO
Cereais contendo glúten e produtos à base dos seus cereais.	Presente		
Crustáceos e produtos à base de crustáceos.	Presente		
Ovos e produtos à base de ovos.	Presente		
Pescado e produtos à base de pescado.	Presente		
Amêndoas e produtos à base de amêndoas.	Ausente		
Soja e produtos à base de soja.	Presente		
Leite e produtos lácteos(incluí lactose).	Presente		
Frutos de casca rija e produtos derivados(amêndoas, nozes, nozes de caju, nozes de pecan, nozes do Brasil. Pistachios, nozes, anacardos, etc).	Ausente		
Aipo e produtos à base de aipo.	Presente		
Mostarda e produtos à base de mostarda.	Ausente		
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.	Ausente		
Anidridos sulfurosos e sulfitos em concentração de água inferiores a 10mg/Kg(expressos em SO2).	Ausente		

EMBALAGEM

Flowpack com impressão em flexografia a 4 cores com cuvette poliestireno (222 x 135 x 23).
Conformidade alimentar da embalagem, quanto à ausência de migração sobre o produto, nas condições reais de utilização (-18°C).
Código EAN13: 5602070000109

ROTULAGEM

Todas as alegações mencionadas a nível do packaging respeitam todas as obrigações legais aplicadas no país.

DADOS LOGÍSTICOS

⇒ Nº de unidades/cv: 8 Uni
⇒ Nº de unidades de venda / cx: 11 cv
⇒ Nº de cx / camada: 7 cx
⇒ Nº de cx / palete: 70 cx
⇒ Dimensão das paletes: 800 x 1200 m
⇒ Acondicionamento das paletes, obedece a plano de paletização c/ menções de identificação da paleta, protegidas por filme extensível transparente (polietileno).

RASTREABILIDADE

Sistema de Rastreabilidade Interna, desde a recepção das matérias-primas (ingredientes e auxiliares tecnológicos) e de materiais auxiliares (embalagens, etc) até à entrega do produto final, integrando todos os elementos do processo.
Biblioteca de amostras, por lote fabricado. As amostras são guardadas até ao fim do seu prazo de validade, nas condições normais de conservação (-18 °C). O número de amostras a conservar na biblioteca é de 2 unidades/lote.
Sistema de Codificação do Lote: L nnnn (n.º fabrico). Ver unidade de venda (rotulagem) e embalagem exterior (caixa).

GENERALIDADES

Produto em conformidade com a legislação em vigor e respectivas rectificações, ficha técnica correspondente e com o produto validado pelo cliente aquando da negociação.

PROCESSO DE FABRICO

Descrição do processo de fabrico por fluxograma.

COMERCIALIZADO POR

Produtos Alimentares Carina Lda.
www.carina-lda.com
Zona Industrial, Lt 23 Aptdo 147 5400-570 Chaves
Telef.: 276 341 911 Fax: 276 341 912