



BIFE FRANGO PANADO PRÉ FRITO

<u>INFORMAÇÕES GERAIS</u>		CONGELADO	
APRESENTAÇÃO	PANADOS EMBALADOS COLOCADOS ORDENADAMENTE		
VALIDADE	540 DIAS		
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE	- 12° C		
INGREDIENTES	BIFE DE FRANGO (69 %), PÃO RALADO (FARINHA TRIGO, ÁGUA, SAL E LEVEDURA) ÁGUA, FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE TRIGO, SAL (0.75 %), AROMA DE LIMÃO E ESPECIARIAS E ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO. CONTÉM: GLUTÉN PODE CONTER: VESTÍGIOS DE: [OVOS, SOJA, MOSTARDA, LEITE (LACTOSE), AIPO, SEMENTES DE SÊSAMO] E DERIVADOS		
ORIGEM	PORTUGAL		
USO PRETENDIDO E UTILIZAÇÃO PREVISTA	SE PRODUTO CONGELADO - UMA VEZ DESCONGELADO NÃO VOLTAR A CONGELAR. NECESSIDADE DE COZEDURA COMPLETA ANTES DO CONSUMO * FORNO – 200° C DURANTE 10 MINUTOS. * FRIGIDEIRA – 180° C DURANTE 6 – 7 MINUTOS		
CONSUMIDOR-ALVO	CONSUMIDOR EM GERAL, EXCEPTO PESSOAS ALÉRGICAS OU COM ALGUMA SENSIBILIDADE A ALGUM DOS INGREDIENTES ACIMA MENCIONADOS		
CARACTERÍSTICA ORGANOLETICAS	Aspecto Cor Odor Textura	CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Pesquisa de <i>Salmonella</i> - N.º Col Aeróbias - <i>Listéria Monocytogenes</i>	Não detetado em 25g < 1.0 x 10 ⁵ ufc/g Não detetado em 25g	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (POR 100G)	Energia Lípidos dos quais saturados Hidratos de Carbono dos quais açúcares Fibra Proteína Sal	885 KJ /211 Kcal 7,60 g 0,96 g 15,2 g 0,95 g < 0,5 g 20,3 g 0,95 g	
ALÉRGENOS	SIM		
OGM' s	NÃO		
INFORMAÇÃO REGULAMENTAR	CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS EM VIGOR		

FICHA Nº 7- 32

ROTULAGEM	IDENTIFICAÇÃO DE EMPRESA MORADA E CONTACTO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO LOTE INGREDIENTES DATA DE EMBALAGEM / DATA DE CONGELAÇÃO DATA DE VALIDADE MODO DE CONSERVAÇÃO MODO DE UTILIZAÇÃO PESO LÍQUIDO MARCA DE SALUBRIDADE SIMBOLO PONTO VERDE CÓDIGO DE BARRAS
-----------	---

EMBALAGENS

PESO UNITÁRIO	PESO MÉDIO 90 Gr
---------------	------------------

PRODUTO CONGELADO INDUSTRIAL

Modo de Comercialização

Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Paleta
Caixa Cartão (424x311x93)	5 Kg	N/A	Variável	90 cx

Código de Barras

560155401163