



## NOGUETES


### INFORMAÇÕES GERAIS


	FRESCO		CONGELADO
	Embalado	Atmosfera Protetora	
APRESENTAÇÃO	CARNE DE FRANGO ADICIONADA DE OUTROS INGREDIENTES MOLDADA EM DIVERSOS FORMATOS, ENVOLVIDOS COM REVESTIMENTO DE PANAGEM.		
VALIDADE	N/A	44 DIAS	540 DIAS
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE	0°C a 4° C		- 12° C
INGREDIENTES	CARNES (FRANGO 40%, SUÍNO 10%), ÁGUA, PÃO RALADO (FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, LEVEDURA, CORANTE (E160E) E AROMA NATURAL), SOJA, FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE TRIGO, SAL (1,48%), DEXTROSE, AROMA DE LIMÃO, ESPECIARIAS E ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO. CONTEM: <b>GLUTÉN</b> PODE CONTER: VESTÍGIOS DE: [OVOS, LEITE, CRUSTÁCEOS, SEMENTES DE SÉSAMO] E DERIVADOS		
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 <sup>5</sup> ufc/g Não detetado em 25g	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (POR 100G)	Energia Lípidos dos quais saturados Hidratos de Carbono dos quais açúcares Fibra Proteína Sal	911 KJ / 218 Kcal 10,7 g 2.28 g 15.0 g <0.5 g 0,9 g 14.9 g 1.48 g	
ALÉRGÉNICOS	SIM		
OGM' s	NÃO		
INFORMAÇÃO REGULAMENTAR	CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS EM VIGOR		
MARCA	AVIBOM		
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO E MARCA DE SALUBRIDADE	PT R 504 CE		

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	± 20 GR
---------------	---------

<b>PRODUTO FRESCO EMBALADO</b>	Modo de Comercialização										
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Acondicionamento</th> <th>Peso unitário</th> <th>Embalagem</th> <th>Unid./cx</th> <th>Paleta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barquete (19.5X15X5.5cm)</td> <td style="text-align: center;">300 gr</td> <td>Caixa Cartão</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">40 cx</td> </tr> </tbody> </table>	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Paleta	Barquete (19.5X15X5.5cm)	300 gr	Caixa Cartão	12	40 cx
	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Paleta						
Barquete (19.5X15X5.5cm)	300 gr	Caixa Cartão	12	40 cx							
Código de Barras											
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Peso</td> <td style="text-align: center;">5601554000048</td> </tr> <tr> <td>Preço</td> <td style="text-align: center;">2752948</td> </tr> </table>	Peso	5601554000048	Preço	2752948						
Peso	5601554000048										
Preço	2752948										

<b>PRODUTO CONGELADO EMBALADO</b>	Modo de Comercialização										
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Acondicionamento</th> <th>Peso unitário</th> <th>Embalagem</th> <th>Unid./cx</th> <th>Paleta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Saco</td> <td style="text-align: center;">400 gr</td> <td>Caixa cartão (38.522.516.5cm)</td> <td style="text-align: center;">Variável</td> <td style="text-align: center;">91 cxs</td> </tr> </tbody> </table>	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Paleta	Saco	400 gr	Caixa cartão (38.522.516.5cm)	Variável	91 cxs
	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Paleta						
Saco	400 gr	Caixa cartão (38.522.516.5cm)	Variável	91 cxs							
Código de Barras											
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">5601554009607</td> </tr> </table>	5601554009607									
5601554009607											

<b>PRODUTO CONGELADO INDUSTRIAL</b>	Modo de Comercialização														
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Acondicionamento</th> <th>Peso unitário</th> <th>Embalagem</th> <th>Unid./cx</th> <th>Paleta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Saco</td> <td style="text-align: center;">2.5 Kg</td> <td>Caixa cartão (43X31X11.5 cm)</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">120 cx</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5 Kg</td> <td>Caixa cartão (38.5X22.5X16.5 cm)</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">91 cx</td> </tr> </tbody> </table>	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Paleta	Saco	2.5 Kg	Caixa cartão (43X31X11.5 cm)	1	120 cx	5 Kg	Caixa cartão (38.5X22.5X16.5 cm)	2	91 cx
	Acondicionamento	Peso unitário	Embalagem	Unid./cx	Paleta										
	Saco	2.5 Kg	Caixa cartão (43X31X11.5 cm)	1	120 cx										
5 Kg		Caixa cartão (38.5X22.5X16.5 cm)	2	91 cx											
Código de Barras															
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Peso</td> <td style="text-align: center;">2.5 kg</td> <td style="text-align: center;">5601554007078</td> </tr> <tr> <td>Peso</td> <td style="text-align: center;">5 kg</td> <td style="text-align: center;">15601554007075</td> </tr> </table>	Peso	2.5 kg	5601554007078	Peso	5 kg	15601554007075								
Peso	2.5 kg	5601554007078													
Peso	5 kg	15601554007075													