



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO

1. NOME DO PRODUTO

Rissóis de Pescada



2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Capa exterior revestida uniformemente com pão ralado, e interior com recheio de pescada.

3. ESPECIFICAÇÕES FÍSICAS

<i>Peso</i>	<i>Rissol pequeno:</i> 16/17g <i>Rissol médio:</i> 42g
<i>Forma</i>	Tradicional (meia-lua).
<i>Dimensões</i>	<i>Rissol pequeno:</i> 50 x 38 x 18mm (Aprox.) <i>Rissol médio:</i> 76 x 62 x 21mm (Aprox.)

4. INGREDIENTES/ALERGÉNEOS

Farinha de trigo, água, pescada (*Merluccius hubbsi* 22%), gordura vegetal, pão ralado, ovo pasteurizado, cebola, sal e condimentos. Pode conter vestígios de: Soja e derivados, trigo e derivados, glúten, levedura/extracto de levedura e sulfitos.

5. ACONDICIONAMENTO/APRESENTAÇÃO

Rissóis de Pescada (corrente)

Descrição	Embalagem comercial (EC)	Embalagem industrial (EI)	Embalagem transporte	
<i>Material</i>	Tabuleiro em poliestireno (PS) branco (6) Envolvido por filme laminado em polipropileno (PP) de 40 µm com impressão (5)	Saco plástico em polietileno (PE) alta densidade	Caixa de cartão canelado com folha de Kraft no interior e folha de papel branco com impressão a três cores no exterior.	
<i>Dimensões</i>	130 x 220 x 22mm	600 x 420 x 0,04mm	360 x 230 x 148mm	
<i>Nº de unidades por embalagem</i>	10 Unidades	100 Unidades (aprox.)	7 EC: 70 Unidades	1 EI: 100 unidades
<i>Peso líquido</i>	10 Unid. x 42g = 420g (aprox.)	100 Unid. x 42g = 4,2kg (aprox.)	7 EC x 420g = 2,9kg (aprox.)	1 EI x 4,2kg = 4,2kg (aprox.)
<i>Peso bruto</i>	435g	4,2kg (aprox.)	3,2kg	4,4kg
<i>Rotulagem</i>	Impressão directa no filme e marcação com fita de carbono de lote; data de fabrico; data limite consumo.	Etiqueta autocolante colocada na embalagem.	Etiqueta autocolante e marcação manuscrita.	
<i>Selagem</i>	Termosoldagem	Termosoldagem	Fita branca autoadesiva	
Rissóis de Pescada (miniaturas):				
	Embalagem industrial (EI)		Caixa transporte	





Material	Saco plástico (PE) alta densidade	Caixa de cartão canelado com folha de Kraft no interior e folha de papel branco no exterior
Dimensões	500 x 350mm	360 x 230 x 148mm
Nº de unidades por embalagem	125 Unidades (Aprox.)	2 (EI): 250 unidades
Peso líquido	125 Unid. x 16/17g ≈ 2kg	2 EI x 2kg ≈ 4,0kg
Peso bruto	2kg (Aprox.)	4,3kg (Aprox.)
Rotulagem	Etiqueta autocolante colocada na embalagem	Etiqueta autocolante colocada na embalagem de transporte
Selagem	Termosoldagem	Fita transparente autoadesiva

6. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100g DE PRODUTO

Valor nutricional médio por 100g	10 Rissóis de Pescada/100g	Por 2 unidades	Freq. Controlo
Valor Energético	169kcal (712kJ)	142kcal (598kJ)	Anual Laboratório Externo
Proteínas	5g	4g	
Hidratos de Carbono	26g	22g	
Dos quais açúcares	6g	5g	
Lípidos	5g	4g	
Dos quais ácidos gordos saturados	0,9g	0,8g	
Fibras alimentares	1,2g	1g	
Sódio	0,6g	0,5g	

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Rissol de Pescada	Cor	Cheiro	Sabor	Textura	
Cru (ultracongelado)		-----	-----	Dureza: Sólido	
Confeccionado	Capa exterior		Característico	<i>Sui generis</i>	Fragilidade da capa: média Dureza: estaladiço (capa exterior), mole (interior), Elasticidade: alguma, Fragilidade: médio, Mastigação: nível baixo, Humidade: alguma humidade e Viscosidade: médio (interior)
	Interior	Branco /Creme	Característico	<i>Sabor predominante a pescada e especiarias Sui generis</i>	

8. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Parâmetro	Limites Aceitação	
pH	6,0-6,5	
aW	0,95-0,97	
Determinação	Por 100g de produto	Freq. Controlo
Proteína bruta	≥ 5,0g	Anual Laboratório Externo
Gordura total	≤ 5,0g	
Humidade	≤ 60g	
Hidratos de carbono	≤ 26g	
Cinzas	≈ 1,5g	
Cloretos	≈ 1,0g	

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS



Microrganismos	Métodos	Limites Aceitação	Freq. Controlo
Contagem de aeróbios mesófilos a 30 °C ●●	Biomérieux – Em conformidade com as normas NF EN ISO 4833 e NF V 08-051 (Lab. Interno) NFV-08-051:1999 (Lab. Externo)	$\leq 5,0 \times 10^6$ ufc/g	A todos os lotes Laboratório interno e externo
Contagem de bactérias coliformes ●	Biomérieux – Método validado pela AFNOR baseado na norma NF ISO – 16649-2 (Lab. Interno) NP 3788:1990 (Lab. Externo)	$\leq 1,0 \times 10^4$ ufc/g	
Contagem de <i>Escherichia coli</i> ●●	Biomérieux – Método validado pela AFNOR baseado na norma NF ISO – 16649-2 (Lab. Interno) ISO 16649-2:2001 (Lab. Externo)	$\leq 5,0 \times 10^3$ ufc/g	
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positiva ●	Biomérieux – Método baseado nas normas NF EN ISO 6888 e NF V 08-057-2 (Lab. Interno) NF V08-057-2:2004 (Lab. Externo)	$\leq 5,0 \times 10^2$ ufc/g	
Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 25g* Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 10g (para preparados de carne) ●●	Rapid Salmonella – BIO-RAD (Lab. Interno) Rapid Salmonella BRD07/11-12/05 (ISO 6579):2002 (Lab. Externo)	Negativo em 25g Negativo em 10g	Mensal ●●
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> ●●	Rapid L mono – BIO-RAD (Lab. Interno) Compass Listeria Aga rBKR23/05-12/07 (ISO 11290-2/A1:2005) (Lab. Externo)	$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g	Laboratório interno e externo

Os ensaios realizados em laboratório externo - Controlvet estão acreditados pela entidade IPAC. ● Estes ensaios são efectuados a todos os produtos, no mínimo uma vez por mês. ●● Estes ensaios são efectuados a todos os preparados de carne (Hambúrgues e Almôndegas). **Nota:** Caso se verifique uma variação significativa ou um resultado positivo, as análises serão repetidas e poderá alterar-se a frequência até obter-se a respectiva normalização.

10. CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO (Temperaturas)

Conservar a -18 °C

11. ROTULAGEM

Denominação de Venda: 10 RISSÓIS DE PESCADA Ultracongelados

Código Produto	EAN 13	Peso	Unidade
		420g	Cuvete (10 unidades)

Estado Produto: Ultracongelado (-18 °C)

Instruções de Conservação: Não volte a congelar, após descongelação

Indicação da Data de Durabilidade Mínima: 12 Meses após a data de produção

Codificação do Lote: Lote/Data de fabrico (ex. SXX/190705)

SXX

S – Código do produto

XX – Código numérico atribuído a cada lote produzido



Quantidade Líquida ou Capacidade Nominal: 420g aprox.
Marca de Salubridade / Registo Sanitário: PT – R – PC – 24
Ingredientes / Matérias-primas: Farinha de trigo, água, pescada (<i>Merluccius hubbsi</i> 22%), gordura vegetal, pão ralado, ovo pasteurizado, cebola, sal e condimentos.
Aditivos e OGM's – Isento de qualquer tipo de ingrediente geneticamente modificado e aditivos.
Modo de Preparação / Utilização: Sem deixar descongelar, fritar em óleo bem quente (160 °C) cerca de 3 a 4 minutos, virando-os para alourarem uniformemente. Fritar poucas unidades de cada vez.
Símbolo de Uso Alimentar – Possui o símbolo de uso alimentar
Símbolo do Controlo Laboratorial – Ausência
Símbolo do Ecoponto ou outro – Possui o símbolo do Ecoponto
Símbolo Sociedade Ponto Verde – Possui o símbolo de ponto verde
Outros símbolos relevantes – Possui o símbolo do tipo de embalagem (cartão canelado)
12. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL
Regulamentos Europeus: Regulamentos (CE) n.º. 178/2002; n.º. 852/2004; n.º 853/2004; n.º. 854/2004 e n.º. 2073/2005; WHO/FAO – <i>Codex alimentarius</i> . Legislação nacional: Decreto-lei n.º. 113/2006, Decreto-lei n.º. 425/99, Decreto-lei n.º. 342/98; Decreto-lei n.º. 556/99; Decreto-lei n.º. 375/98; Decreto-lei n.º. 560/99; Decreto-lei n.º.126/2005. Norma Portuguesa – 1724 (1988) – Pescado. Requisitos higio-sanitários de estabelecimentos de preparação de pescado fresco e congelado.

Caldas da Rainha, 13 de Maio de 2009

FRIGOSTO - Indústria de Transformação
e Preparação de Produtos Congelados, Lda
Contribuinte N.º PT 501 756 442
Zona Industrial - Alto do Nobre
Tel: 262 870 090 - Fax 262 870 098
Apartado 32 - 2504 - 909 CALDAS DA RAINHA

Tiago Ribeiro – Engenheiro Alimentar
Cédula Profissional n.º 53531
Responsável pelo Departamento de Gestão da Qualidade