



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO

1. NOME DO PRODUTO

Rissóis de Camarão



2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

3. ESPECIFICAÇÕES FÍSICAS

<i>Peso</i>	<i>Rissol pequeno: 16/17g</i> <i>Rissol médio: 42g</i> <i>Rissol extra: 70g</i>
<i>Forma</i>	Tradicional (meia-lua).
<i>Dimensões (aprox.)</i>	<i>Rissol pequeno: 50 x 38 x 18mm (Aprox.)</i> <i>Rissol médio: 76 x 62 x 21mm (Aprox.)</i> <i>Rissol extra: 93 x 64 x 24mm (Aprox.)</i>

4. INGREDIENTES/ALERGÉNEOS

Farinha de trigo, água, camarão (*Solenocera crassicornis* 15%), pão ralado, gordura vegetal, 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 camarão (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 0,04 mm	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 4,2 Kg = 4,2kg (aprox.)
<i>Peso bruto</i>	435g	4,4kg (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 camarão (miniaturas):			
	Embalagem industrial (EI)		Caixa transporte
<i>Material</i>	Saco plástico (PE) alta densidade		Caixa de cartão canelado com folha de Kraft no interior e folha de papel branco no exterior
<i>Dimensões</i>	500 x 350 mm		360 x 230 x 148 mm
<i>Nº de unidades por embalagem</i>	125 Unidades (Aprox.)		2 (EI): 250 unidades
<i>Peso líquido</i>	125 unid.x 16/17g ≈ 2kg		2 EI x 2kg ≈ 4,0kg
<i>Peso bruto</i>	2kg (Aprox.)		4,3kg (Aprox.)
<i>Rotulagem</i>	Etiqueta autocolante colocada na embalagem		Etiqueta autocolante colocada na embalagem de transporte
<i>Selagem</i>	Termosoldagem		Fita transparente autoadesiva
Rissóis de camarão (extra):			
	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 uma cor no exterior.
<i>Dimensões</i>	185 x 225 x 21 mm	500 x 350 x 0,04 mm	360 x 230 x 148 mm
<i>Nº de unidades por embalagem</i>	6 unidades	60 unidades (aprox.)	7 EC: 42 unidades 1 EI: 60 unidades
<i>Peso líquido</i>	6 unid. x 70g= 420g	60 unid. x 70 g ≈ 4,2 kg	7 EC x 420g = 2,9 kg 1 EI x 4,2kg = 4,2 kg
<i>Peso bruto</i>	435g	4,2kg (aprox.)	3,2kg 4,4kg
<i>Rotulagem</i>	Impressão em etiqueta autocolante e codificação de lote; data de fabrico; data limite consumo.	Etiqueta autocolante colocada na embalagem.	Etiqueta autocolante e marcação manuscrita.
<i>Selagem</i>	Termosoldagem	Termosoldagem	Fita transparente autoadesiva
6. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100g DE PRODUTO			
Valor nutricional médio por 100g	10 Rissóis de Camarão/100g	Por 2 unidades	Freq. Controlo
Valor Energético	173kcal (729kJ)	145kcal (612kJ)	Anual Laboratório Externo
Proteínas	5g	4g	
Hidratos de Carbono	27g	23g	
Dos quais açúcares	4g	3g	
Lípidos	5g	4g	
Dos quais ácidos gordos saturados	0,9	0,8g	
Fibras alimentares	<1,0g	0,8g	
Sódio	0,6g	0,5g	
7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			



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

8. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Parâmetro	Limites Aceitação
pH	6,0-6,5
aW	0,95-0,97
Determinação	Por 100g de produto
Proteína bruta	≥ 5g
Gordura total	≤ 5g
Humidade	≤ 60g
Hidratos de carbono	≤ 27g
Cinzas	≈ 2g
Cloretos	≈ 1,5g

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)	≤ 5,0 x 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)	≤ 1,0 x 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)	≤ 5,0 x 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)	≤ 5,0 x 10 ² ufc/g	
Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 25g*	Rapid Salmonella – BIO-RAD (Lab. Interno)	Negativo em 25g	Mensal ●● Laboratório interno e externo
Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 10g (para preparados de carne) ●●	Rapid Salmonella BRD07/11-12/05 (ISO 6579):2002 (Lab. Externo)	Negativo em 10g	
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	Rapid L mono – BIO-RAD (Lab. Interno)	≤ 1,0 x 10 ² ufc/g	
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> ●●	Compass Listeria Aga rBKR23/05-12/07 (ISO 11290-2/A1:2005) (Lab. 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 (Hambúrgueres 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 CAMARÃO Ultracongelados		
Código Produto	Peso	Unidade
EAN 13	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. MXX/19.07.05) PXX P – 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, camarão (<i>Solenocera crassicornis</i> 15%), pão ralado, gordura vegetal, 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 447/99; Decreto-lei n.º 183/2002; 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

**Frigosto, Lda. – Zona Industrial – Alto do Nobre – Apartado 32 – 2504 – 909
Caldas da Rainha – Portugal – Tel. 262 870 090 – Fax: 262 870 098**

E-mail: qualidade@frigosto.com **Sítio:** www.frigosto.com

DOC – FT12