



## FICHA DE ESPECIFICAÇÃO

### 1. NOME DO PRODUTO

## Almofadinhas de Carne



### 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Capa exterior revestida uniformemente com pão ralado, e interior com recheio de carne. Possui a forma de uma almofada.

### 3. ESPECIFICAÇÕES FÍSICAS

<b>Peso</b>	<i>Almofadinha média: 48g</i>
<b>Dimensões</b>	<i>Almofadinha média: 76 x 62 x 22mm (Aprox.)</i>

### 4. INGREDIENTES/ALERGÉNEOS

Farinha de trigo, água, carne de bovino (15%), carne de suíno (11%), 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

#### Almofadinhas de Carne (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	360 x 230 x 148mm
<i>Nº de unidades por embalagem</i>	10 Unidades	80 Unidades (aprox.)	7 EC: 70 unidades	1 EI: 80 unidades
<i>Peso líquido</i>	10 Unid. x 48g = 480g	80 Unid. x 48g = 3,84kg	7 EC x 480g = 3,36kg	1 EI x 4kg = 4kg
<i>Peso bruto</i>	515g	4,02kg	3,8kg	4,3jkg
<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 transparente autoadesiva	

### 6. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100g DE PRODUTO

<b>Valor Energético (kcal/kJ)</b>	<b>224kcal (942kJ)</b>
Proteínas (g)	9g
Hidratos de Carbono (g)	29g
Lípidos (g)	8g

### 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Almofadinhas de Carne	Cor	Cheiro	Sabor	Textura
Cru (ultracongelado)		----	----	<b>Dureza: Sólido</b>



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		Característico	<i>Sabor predominante a carne 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	≥ 9,0g	Anual  Laboratório Externo
Gordura total	≤ 8,0g	
Humidade	≤ 50g	
Hidratos de carbono	≤ 29g	
Cinzas	≅2,0g	
Cloretos	≅1,5g	
Valor energético	224kcal	

### 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 <sup>6</sup> 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 <sup>4</sup> 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 <sup>3</sup> 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 <sup>2</sup> ufc/g	Mensal●●  Laboratório interno e externo
Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 25g*	Rapid Salmonella – BIO-RAD (Lab. Interno) Rapid Salmonella BRD07/11-12/05 (ISO 6579):2002 (Lab. Externo)	Negativo em 25g	
Pesquisa de <i>Salmonella s.p.</i> em 10g (para preparados de carne)●●	Rapid L mono – BIO-RAD (Lab. Interno) Compass Listeria Aga rBKR23/05-12/07 (ISO 11290-2/A1:2005) (Lab. Externo)	Negativo em 10g	
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>		≤ 1,0 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	

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 IDEIAS DE CONSERVAÇÃO (Temperaturas)

Conservar a -18 °C

### 11. ROTULAGEM



<b>Denominação de Venda:</b> 10 ALMOFADINHAS DE CARNE Ultracongelados			
<b>Código Produto</b>		<b>Peso</b>	<b>Unidade</b>
	EAN 13	<b>480g</b>	<b>Cuvete (10 unidades)</b>
<b>Estado Produto:</b> Ultracongelado (-18° C)			
<b>Instruções de Conservação:</b> Não volte a congelar, após descongelação			
<b>Indicação da Data de Durabilidade Mínima:</b> 12 Meses após a data de produção			
<b>Codificação do Lote:</b> Lote/Data de fabrico (ex. FXX/190705) <b>FXX</b> F – Código do produto XX – Código numérico atribuído a cada lote produzido			
<b>Quantidade Líquida ou Capacidade Nominal:</b> 480g aprox.			
<b>Marca de Salubridade / Registo Sanitário:</b> PT – R – PC – 24			
<b>Ingredientes / Matérias-primas:</b> Farinha de trigo, água, carne de bovino (15%), carne de suíno (11%), pão ralado, gordura vegetal, ovo pasteurizado, cebola, sal e condimentos.			
<b>Aditivos e OGM's</b> – Isento de qualquer tipo de ingrediente geneticamente modificado e aditivos.			
<b>Modo de Preparação / Utilização:</b> 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.			
<b>Símbolo de Uso Alimentar</b> – Possui o símbolo de uso alimentar			
<b>Símbolo do Controlo Laboratorial</b> – Ausência			
<b>Símbolo do Ecoponto ou outro</b> – Possui o símbolo do Ecoponto			
<b>Símbolo Sociedade Ponto Verde</b> – Possui o símbolo de ponto verde			
<b>Outros símbolos relevantes</b> – Possui o símbolo do tipo de embalagem (cartão canelado)			
<b>12. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL</b>			
<b>Regulamentos Europeus:</b> 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> . <b>Legislação nacional:</b> 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.			

Caldas da Rainha, 30 de Abril 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