



## FICHA DE ESPECIFICAÇÃO

### 1. NOME DO PRODUTO

# Chamuças de Frango



### 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Forma triangular → Capa exterior (massa), envolvendo o recheio constituído por uma mistura homogênea dos vários ingredientes.

### 3. ESPECIFICAÇÕES FÍSICAS

<b>Peso</b>	<i>Tradicional:</i> 40g <i>Miniatura:</i> 15 a 20g
<b>Dimensões</b>	<i>Tradicional:</i> L = 90mm; H = 15mm <i>Miniatura:</i> L = 65mm; H = 15mm

### 4. INGREDIENTES/ALERGÉNICOS

Farinha de trigo, frango (30%), cebola, água, proteína vegetal, gordura animal e vegetal, sal, vinagre, glutamato monossódico (E 621) e condimentos. Pode conter vestígios de glúten e sulfitos.

### 5. ACONDICIONAMENTO/APRESENTAÇÃO

#### Chamuças de Frango (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	Caixa de cartão canelado com folha de Kraft no interior e folha de papel branco no exterior
<i>Dimensões</i>	223 x 140 x 20mm		270 x 270 x 125mm		360 x 230 x 148 mm	260 x 260 x 130mm
<i>Nº de unidades por embalagem</i>	6 Unidades		50 Unidades		8 EC: 48 unidades	1 EI: 50 unidades
<i>Peso líquido</i>	6 Unid. x 40g = 240g		50 Unid. x 40g ≈ 2kg		8 EC x 0,24kg ≈ 1,92kg	1EI x 2kg ≈ 2kg
<i>Peso bruto</i>	255g		2kg aprox.		2,2kg aprox.	2,3kg aprox.
<i>Rotulagem</i>	Impressão em etiqueta autocolante e marcação com fita de carbono de lote; data de fabrico; data limite consumo.		Etiqueta autocolante colocada na embalagem de transporte		Etiqueta autocolante e marcação manuscrita	
<i>Selagem</i>	Termosoldagem		-----		Fita transparente autoadesiva	

#### Chamuças de Frango (miniaturas):

	Embalagem industrial (EI)	Caixa transporte
<i>Material</i>	Saco plástico com fole em polietileno (PE) alta densidade	Caixa de cartão canelado com folha de Kraft no interior e folha de papel branco no exterior
<i>Dimensões</i>	690 F 130 x 450 x 0,03mm	260 x 260 x 130mm
<i>Nº de unidades por embalagem</i>	300 Unidades (Aprox.)	1 (EI): 300 Unidades
<i>Peso líquido</i>	300 Unid. x 15g = 4,5kg	1 EI x 4,5kg ≈ 4,5kg



Peso bruto	4,5kg	4,7kg aprox.
Rotulagem	Etiqueta autocolante colocada na embalagem de transporte	Etiqueta autocolante colocada na embalagem de transporte
Selagem	-----	Fita transparente autoadesiva

### 6. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Rissol de Camarão	Cor	Cheiro	Sabor	Textura	
Cru (ultracongelado)		----	----	<b>Dureza:</b> Sólido	
Confeccionado	Capa exterior		Característico	<i>Sui generis</i>	<b>Fragilidade da capa:</b> média
	Interior	Dourado	Característico	<i>Exótico, com sabor vincado a caril e picante; Sui generis</i>	<b>Dureza:</b> estaladiço (capa exterior), mole (interior), <b>Elasticidade:</b> alguma, <b>Fragilidade:</b> médio, <b>Mastigação:</b> nível baixo, <b>Humidade:</b> alguma humidade e <b>Viscosidade:</b> médio (interior)

### 7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Parâmetro	Limites Aceitação
pH	6,0-6,5
aW	0,95-0,97

### 8. 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*	Rapid Salmonella – BIO-RAD (Lab. Interno)	Negativo em 25g	
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)	$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g	Laboratório interno e externo
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.

### 9. CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO (Temperaturas)

Conservar a -18 °C

### 10. ROTULAGEM



<b>Denominação de Venda:</b> 6 CHAMUÇAS DE FRANGO Ultracongelados			
<b>Código Produto</b>	<b>EAN 13</b>	<b>Peso</b>	<b>Unidade</b>
		<b>240g</b>	<b>Cuvete (6 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. KXX/190705) <b>KXX</b> K – Código do produto XX – Código numérico atribuído a cada lote produzido			
<b>Quantidade Líquida ou Capacidade Nominal:</b> 240g aprox.			
<b>Marca de Salubridade / Registo Sanitário:</b> Produzido: PT – R – PC – 12 41			
<b>Ingredientes / Matérias-primas:</b> Farinha de trigo, frango (30%), cebola, água, proteína vegetal, gordura animal e vegetal, sal, vinagre, glutamato monossódico (E 621), especiarias e condimento.			
<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-as 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>11. 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