



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO

1. NOME DO PRODUTO

Pêras de Frango



2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Forma de pêra → Capa exterior revestida uniformemente com pão ralado, e interior com recheio heterogéneo castanho claro.

3. ESPECIFICAÇÕES FÍSICAS

Peso *Corrente: 70g*

4. INGREDIENTES/ALERGÉNEOS

Ingredientes: Peito de Frango, cebola, tomate, farinha de trigo, leite, flocos de batata, azeitonas, pão ralado, gordura vegetal, pimenta, alho, salsa, piri-piri e sal. Pode conter vestígios de glúten.

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 20 mm	270 x 270 x 125 mm	360 x 230 x 148 mm	260 x 260 x 130 mm
<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	

6. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100g DE PRODUTO

Valor Energético (kcal)	177,1kcal
Proteínas (g)	8,3g
Hidratos de Carbono (g)	32,6g
Lípidos (g)	1,5g



7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS				
Peras de Frango	Cor	Cheiro	Sabor	Textura
Cru (ultracongelado)		----	----	Dureza: Sólido
Confeccionado	Capa exterior 	Característico	<i>Sui generis</i>	Fragilidade da capa: média
	Interior 	Característico	<i>Exótico, com sabor vincado a frango 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

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 ●● Laboratório interno e externo
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	

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: 6 PÊRAS DE FRANGO Ultracongelados

Código Produto	EAN 13	Peso	Unidade
		420g	Cuvete (6 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. KXX/19.07.05)

KXX

K – Código do produto

XX – Código numérico atribuído a cada lote produzido

Quantidade Líquida ou Capacidade Nominal: 420g aprox.

Marca de Salubridade / Registo Sanitário: Produzido: PT – RPC – 1280 – CE

Ingredientes / Matérias-primas: Ingredientes: Peito de Frango, cebola, tomate, farinha de trigo, leite, flocos de batata, azeitonas, pão ralado, gordura vegetal, pimenta, alho, salsa, piri-piri e sal.

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 – *Codex alimentarius*.

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.

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

**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 Site: www.frigosto.com



FRIGOSTO - Indústria de Transformação e Preparação de Produtos Congelados, Lda

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 Site: www.frigosto.com

DOC ET10