



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO

1. NOME DO PRODUTO

Rolinhos de Chouriço



2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Capa exterior revestida uniformemente com pão ralado, e interior com recheio heterogéneo vermelho.

3. ESPECIFICAÇÕES FÍSICAS

Peso *Corrente: 60g*

4. INGREDIENTES/ALERGÉNICOS


Ingredientes: Chouriço de carne (22 %), água, ovo pasteurizado, farinha, pão ralado e piri-piri. Pode conter vestígios de Glúten.

5. ACONDICIONAMENTO/APRESENTAÇÃO



Rolinhos de Chouriço (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>	185 x 225 x 21 mm	270 x 270 x 125 mm	360 x 230 x 148 mm	450 x 250 x 150 mm
<i>Nº de unidades por embalagem</i>	6 Unidades	80 Unidades (Aprox.)	9 EC: 54 Unidades	1 EI: 80 Unidades
<i>Peso líquido</i>	6 Unid. x 50g = 300 g	80 unidades x 50g = 4,0 kg	9 EC x 300g = 2,7kg	1EI x 4kg = 4kg
<i>Peso bruto</i>	320g Aprox.	4,2kg Aprox.	3kg Aprox.	4,35kg 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Peras de Frango	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>Sabor a chouriço e especiarias; Sui generis</i>	Dureza: estaladiço (capa exterior), mole (interior), Elasticidade: alguma, Fragilidade: médio, Mastigação: nível baixo, Humidade: alguma humidade e Viscosidade: nenhuma (interior)

7. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100g DE PRODUTO

Valor Energético (kcal)	224kcal
Proteínas (g)	9,19g
Hidratos de Carbono (g)	32,4g
Lípidos (g)	6,4g

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos	Limites Aceitação	Métodos	Freq. Controlo
Contagem de aeróbios mesófilos a 30 °C	$\leq 1,0 \times 10^6$ ufc/g	Biomérieux – ISO 4833-2003 (Lab. Interno) NFV-08-051 (Lab. Externo)	Lab. Interno/ Lab. Externo A todos os lotes
Contagem de bactérias coliformes	$\leq 1,0 \times 10^4$ ufc/g	Biomérieux – Método alternativo em conformidade com a ISO – 16649-2 (Lab. Interno) NP – 3788 (Lab. Externo)	
Contagem de <i>Escherichia Coli</i>	$\leq 5,0 \times 10^2$ ufc/g	Biomérieux – Método alternativo em conformidade com a ISO – 16649-2 (Lab. Interno) NF V08 053 (Lab. Externo)	
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positiva	$\leq 1,0 \times 10^3$ ufc/g	Biomérieux – ISO 6888-2-1999 (Lab. Interno) NF V08-057-2 (Lab. Externo)	
Pesquisa de <i>Salmonella sp.</i> em 25g*	Negativo em 25g	Tecra Unique (Lab. Interno)	
Pesquisa de <i>Salmonella sp.</i> em 10g (para preparados de carne)***	Negativo em 10g	ISO – 6579 (Lab. Externo)	
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> em 25g*	Negativo em 25g	ISO 11290-2 (Lab. Externo)	
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> ***	$\leq 1,0 \times 10^2$ ufc/g	Tecra Unique (Lab. Interno)	Mensal** Lab. Interno/ Lab. Externo
Contagem de leveduras a 25 °C	$\leq 5,0 \times 10^3$ ufc/g	Biomérieux – ISO 7954-1987 (Lab. Interno)	
Contagem de bolores a 25 °C	$\leq 1,0 \times 10^3$ ufc/g		

Os ensaios assinalados com * não estão incluídos no âmbito da acreditação. Os restantes ensaios estão acreditados pela entidade IPAC; ** Estes ensaios são efectuados a todos os produtos, no mínimo uma vez por mês; Nota: caso se verifique variação significativa em alguma das determinações efectuadas poderá alterar-se a sua frequência de análise até obter-se a sua normalização.

9. CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO (Temperaturas)

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 – FT20



Conservar a -18 °C			
10. ROTULAGEM			
Denominação de Venda: 6 ROLINHOS DE CHOURIÇO Ultracongelados			
Código Produto	EAN 13	Peso	Unidade
		300g	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: 300g aprox.			
Marca de Salubridade / Registo Sanitário: Produzido: PT – RPC – 1280 – CE			
Ingredientes / Matérias-primas: Ingredientes: Chouriço de carne (22 %), água, ovo pasteurizado, farinha, pão ralado e piri-piri.			
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)			
11. 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.			

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