

FICHA TÉCNICA

Coxinha de Frango

Identificação da empresa

Denominação social: Jolefilo . Produtos Alimentares, Lda.
Sede: Rua da Indústria, 186 4770-160 Jesufrei
Contactos: Telefone: 252916541 | Fax: 252916543 | Email: jolefilo@sapo.pt
Contribuinte: PT 507775554 N.º controlo veterinário: PT DPC-358 CE

Caracterização do produto

Descrição: Pré-cozinhado constituído basicamente por carne de frango, farinha de trigo, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

Características: Em forma de pêra, com um peso médio entre 30 e 35 gramas.

Ingredientes: Água, carne de frango (28%) (76% em relação ao recheio), farinha de **trigo**, pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, carne de suíno (4%), chouriço (1%) (pode conter **sulfitos** e **soja**), polpa de tomate, sal, óleo vegetal, gordura vegetal, pimentos, cebola, alho e especiarias. Contém **glúten**.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):

Parâmetro	Valor
Valor energético	193Kcal/811Kj
Proteínas	11,6g
Lípidos	3,4g
dos quais saturados	1,06g
Hidratos de carbono	29g
dos quais açúcares	6,41g
Sódio (sal)	0,18g (0,45g)
Humidade	51,9%
Fibra alimentar	3,0g

Caracterização microbiológica:

Parâmetro	Valor
Quantificação de microrganismos a 30 °C (NP 4405)	< 30 ⁵ UFC/g
Quantificação de coliformes a 30 °C (NP 3788)	< 10 UFC/g
Quantificação de Escherichia coli (NP 4396)	< 10 UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase positiva (NP 4400/2)	< 10 UFC/g
Pesquisa de esporos Clostrídios sulfito-redutores (NP 2262)	Negativo/1g
Pesquisa de Salmonela (BRD 07/11-12/05)	Negativo/25g
Pesquisa de Listeria monocytogenes (BRD 07/04-09/98)	Negativo/25g

Embalagem e armazenamento

Acondicionamento: Antes da congelação o produto é acondicionado em cuvette ou em tabuleiro.


Embalagem: Após congelação o produto é embalado em filme próprio ou em saco de plástico adequado e inserido em caixa de cartão.

Armazenamento: Em câmara de conservação de congelados a uma temperatura inferior a -18°C.

Durabilidade: O produto mantém-se estável durante o prazo de validade quando armazenado à temperatura recomendada. O não cumprimento das regras de armazenamento poderá causar alterações do produto.

Prazo de validade: 365 dias.

Expedição: Expedido em caixa com 12 cuvets, cada uma com 10 unidades, ou em caixa com 150 unidades.

EDIÇÃO: 03	ELABORADO / APROVADO POR: 	DATA: 01/01/2014	REFERÊNCIA: FT-CXN-12
------------	--	------------------	-----------------------

FICHA TÉCNICA

Coxinha de Frango de Aperitivo

Identificação da empresa

Denominação social: Jolefilo . Produtos Alimentares, Lda.
Sede: Rua da Indústria, 186 4770-160 Jesufrei
Contactos: Telefone: 252916541 | Fax: 252916543 | Email: jolefilo@sapo.pt
Contribuinte: PT 507775554 N.º controlo veterinário: PT DPC-358 CE

Caracterização do produto

Descrição: Pré-cozinhado constituído basicamente por carne de frango, farinha de trigo, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

Características: Em forma de pêra, com um peso médio entre 15 e 20 gramas.

Ingredientes: Água, carne de frango (28%) (76% em relação ao recheio), farinha de **trigo**, pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, carne de suíno (4%), chouriço (1%) (pode conter **sulfitos** e **soja**), polpa de tomate, sal, óleo vegetal, gordura vegetal, pimentos, cebola, alho e especiarias. Contém **glúten**.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):

Parâmetro	Valor
Valor energético	193Kcal/811Kj
Proteínas	11,6g
Lípidos	3,4g
dos quais saturados	1,06g
Hidratos de carbono	29g
dos quais açúcares	6,41g
Sódio (sal)	0,18g (0,45g)
Humidade	51,9%
Fibra alimentar	3,0g

Caracterização microbiológica:

Parâmetro	Valor
Quantificação de microrganismos a 30 °C (NP 4405)	< 30 ⁵ UFC/g
Quantificação de coliformes a 30 °C (NP 3788)	< 10 UFC/g
Quantificação de Escherichia coli (NP 4396)	< 10 UFC/g
Quantificação de Estafilococos coagulase positiva (NP 4400/2)	< 10 UFC/g
Pesquisa de esporos Clostrídios sulfito-redutores (NP 2262)	Negativo/1g
Pesquisa de Salmonela (BRD 07/11-12/05)	Negativo/25g
Pesquisa de Listeria monocytogenes (BRD 07/04-09/98)	Negativo/25g

Embalagem e armazenamento

Acondicionamento: Antes da congelação o produto é acondicionado em tabuleiro.


Embalagem: Após congelação o produto é embalado em saco de plástico adequado e inserido em caixa de cartão.

Armazenamento: Em câmara de conservação de congelados a uma temperatura inferior a -18°C.

Durabilidade: O produto mantém-se estável durante o prazo de validade quando armazenado à temperatura recomendada. O não cumprimento das regras de armazenamento poderá causar alterações do produto.

Prazo de validade: 365 dias.

Expedição: Expedido em caixa com 300 unidades.

EDIÇÃO: 03	ELABORADO / APROVADO POR: 	DATA: 01/01/2014	REFERÊNCIA: FT-CXA-12
------------	--	------------------	-----------------------