

FICHA TÉCNICA

Croquetes de Carne

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 bovino e suíno, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.
Características: Forma cilíndrica, com um peso médio entre 25 e 30 gramas.
Ingredientes: Carne de bovino (47%), pão, carne de suíno (16%), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, chouriço (3%) (pode conter **sulfitos** e **soja**), água, óleo vegetal, sal, cebola, alho e especiarias. Contém **glúten**.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):


Parâmetro	Valor
Valor energético	226kcal/949kj
Proteínas	8,9g
Lípidos	9,2g
dos quais saturados	4,1g
Hidratos de carbono	27g
dos quais açúcares	3,8g
Sódio (sal)	0,31g (0,78g)
Humidade	51,8%
Fibra alimentar	1,5g

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 cuvetes, cada uma com 12 unidades, ou em caixa com 150 unidades.

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

FICHA TÉCNICA

Croquetes de Carne em Bola

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 bovino e suíno, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.
Características: Forma cilíndrica, com um peso médio entre 20 e 25 gramas.
Ingredientes: Carne de bovino (47%), pão, carne de suíno (16%), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, chouriço (3%) (pode conter **sulfitos** e **soja**), água, óleo vegetal, sal, cebola, alho e especiarias. Contém **glúten**.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):


Parâmetro	Valor
Valor energético	226kcal/949kj
Proteínas	8,9g
Lípidos	9,2g
dos quais saturados	4,1g
Hidratos de carbono	27g
dos quais açúcares	3,8g
Sódio (sal)	0,31g (0,78g)
Humidade	51,8%
Fibra alimentar	1,5g

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 cuvetes, cada uma com 18 unidades, ou em caixa com 300 unidades.

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

FICHA TÉCNICA

Croquetes de Carne 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 bovino e suíno, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.
Características: Forma cilíndrica, com um peso médio entre 15 e 20 gramas.
Ingredientes: Carne de bovino (47%), pão, carne de suíno (16%), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, chouriço (3%) (pode conter **sulfitos** e **soja**), água, óleo vegetal, sal, cebola, alho e especiarias. Contém **glúten**.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):


Parâmetro	Valor
Valor energético	226kcal/949kj
Proteínas	8,9g
Lípidos	9,2g
dos quais saturados	4,1g
Hidratos de carbono	27g
dos quais açúcares	3,8g
Sódio (sal)	0,31g (0,78g)
Humidade	51,8%
Fibra alimentar	1,5g

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 300 unidades.

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

FICHA TÉCNICA

Croquetes de Carne Fortes

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 bovino e suíno, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.
Características: Forma cilíndrica, com um peso médio entre 50 e 60 gramas.
Ingredientes: Carne de bovino (47%), pão, carne de suíno (16%), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, chouriço (3%) (pode conter **sulfitos** e **soja**), água, óleo vegetal, sal, cebola, alho e especiarias. Contém **glúten**.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):


Parâmetro	Valor
Valor energético	226kcal/949kj
Proteínas	8,9g
Lípidos	9,2g
dos quais saturados	4,1g
Hidratos de carbono	27g
dos quais açúcares	3,8g
Sódio (sal)	0,31g (0,78g)
Humidade	51,8%
Fibra alimentar	1,5g

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 100 unidades.

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