

## FICHA TÉCNICA

### Panado de Porco

#### 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 fêvera de porco, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.  
Características: Forma irregular, com um peso médio entre 70 e 90 gramas.  
Ingredientes: Fêvera de porco (85%) pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, vinho (contém **sulfitos**), sal, alho e especiarias. Contém **glúten**.  
Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):

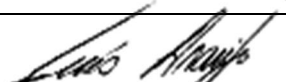
Parâmetro	Valor
Valor energético	
Proteínas	
Lípidos	
dos quais saturados	
Hidratos de carbono	
dos quais açúcares	
Sódio (sal)	
Humidade	
Fibra alimentar	

#### Caracterização microbiológica:

Parâmetro	Valor
Quantificação de microrganismos a 30 °C (NP 4405)	< 30 <sup>5</sup> 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.  
Embalagem: Após congelação o produto é embalado em filme próprio 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 6 cuvetes.

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

## FICHA TÉCNICA

### Panado 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 fêvera de frango, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

Características: Forma irregular, com um peso médio entre 70 e 90 gramas.

Ingredientes: Fêvera de frango (85%) pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, vinho (contém **sulfitos**), sal, alho e especiarias. Contém **glúten**.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):

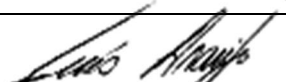
Parâmetro	Valor
Valor energético	
Proteínas	
Lípidos	
dos quais saturados	
Hidratos de carbono	
dos quais açúcares	
Sódio (sal)	
Humidade	
Fibra alimentar	

#### Caracterização microbiológica:

Parâmetro	Valor
Quantificação de microrganismos a 30 °C (NP 4405)	< 30 <sup>5</sup> 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 cuvete.  
Embalagem: Após congelação o produto é embalado em filme próprio 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 6 cuvetes.

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

## FICHA TÉCNICA

### Panado de Peru

#### 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 fêvera de peru, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

Características: Forma irregular, com um peso médio entre 70 e 90 gramas.

Ingredientes: Fêvera de peru (85%) pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, vinho (contém **sulfitos**), sal, alho e especiarias. Contém **glúten**.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):


Parâmetro	Valor
Valor energético	
Proteínas	
Lípidos	
dos quais saturados	
Hidratos de carbono	
dos quais açúcares	
Sódio (sal)	
Humidade	
Fibra alimentar	

#### Caracterização microbiológica:

Parâmetro	Valor
Quantificação de microrganismos a 30 °C (NP 4405)	< 30 <sup>5</sup> 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 cuvete.  
Embalagem: Após congelação o produto é embalado em filme próprio 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 6 cuvetes.

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