

FICHA TÉCNICA

Rissol 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, farinha de trigo, água, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

Características: Forma de meia-lua, com um peso médio entre 40 e 50 gramas.

Ingredientes: Água, farinha de **trigo**, carne de bovino (21%) (70% em relação ao recheio), carne de suíno (7%) (23% em relação ao recheio), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, chouriço (1%) (4% em relação ao recheio) (pode conter **sulfitos** e **soja**), sal, gordura vegetal, óleo vegetal, cebola, alho e especiarias.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):

Parâmetro	Valor
Valor energético	201kcal/844kj
Proteínas	9,8g
Lípidos	3,7g
dos quais saturados	1,65g
Hidratos de carbono	32g
dos quais açúcares	5,3g
Sódio (sal)	0,34g (0,85g)
Humidade	53.22%
Fibra alimentar	1,9g

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-CRN-12
------------	--	------------------	-----------------------

FICHA TÉCNICA

Rissol 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, farinha de trigo, água, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

Características: Forma de meia-lua, com um peso médio entre 20 e 25 gramas.

Ingredientes: Água, farinha de **trigo**, carne de bovino (19%) (70% em relação ao recheio), carne de suíno (6%) (23% em relação ao recheio), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, chouriço (1%) (4% em relação ao recheio) (pode conter **sulfitos** e **soja**), sal, gordura vegetal, óleo vegetal, cebola, alho e especiarias.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):

Parâmetro	Valor
Valor energético	201kcal/844kj
Proteínas	9,8g
Lípidos	3,7g
dos quais saturados	1,65g
Hidratos de carbono	32g
dos quais açúcares	5,3g
Sódio (sal)	0,34g (0,85g)
Humidade	53,22%
Fibra alimentar	1,9g

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 21 unidades, ou em caixa com 300 unidades.

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

FICHA TÉCNICA

Rissol de Carne Forte

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, farinha de trigo, água, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.
Características: Forma de meia-lua, com um peso médio entre 55 e 65 gramas.
Ingredientes: Água, farinha de **trigo**, carne de bovino (21%) (70% em relação ao recheio), carne de suíno (7%) (23% em relação ao recheio), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, chouriço (1%) (4% em relação ao recheio) (pode conter **sulfitos** e **soja**), sal, gordura vegetal, óleo vegetal, cebola, alho e especiarias.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):


Parâmetro	Valor
Valor energético	201kcal/844kj
Proteínas	9,8g
Lípidos	3,7g
dos quais saturados	1,65g
Hidratos de carbono	32g
dos quais açúcares	5,3g
Sódio (sal)	0,34g (0,85g)
Humidade	53.22%
Fibra alimentar	1,9g

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-CRF-12
------------	--	------------------	-----------------------