

FICHA TÉCNICA

Rissol de Leitão

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 suíno, carne de leitão, farinha de trigo, água, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.
Características: Forma de meia-lua, com um peso médio entre 45 e 50 gramas.
Ingredientes: Água, farinha de **trigo**, carne de suíno, carne de leitão (8%) (25% em relação ao recheio), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, gordura vegetal, polpa de tomate, vinho (pode conter **sulfitos**), molho de leitão, sal, óleo vegetal, cebola alho e especiarias.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):


| Parâmetro | Valor |
|---------------------|----------------|
| Valor energético | 247kcal/1037kj |
| Proteínas | 6,9g |
| Lípidos | 12,1g |
| dos quais saturados | 3,5g |
| Hidratos de carbono | 27,5g |
| dos quais açúcares | 1,1g |
| Sódio (sal) | 0,2g (0,5g) |
| Humidade | 50,50% |
| Fibra alimentar | 1,2g |

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 cuvetses, cada uma com 8 unidades, ou em caixa com 150 unidades.

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

FICHA TÉCNICA

Rissol de Leitão 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 suíno, carne de leitão, farinha de trigo, água, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.
Características: Forma de meia-lua, com um peso médio entre 25 e 30 gramas.
Ingredientes: Água, farinha de **trigo**, carne de suíno, carne de leitão (5%) (25% em relação ao recheio), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, gordura vegetal, polpa de tomate, vinho (pode conter **sulfitos**), molho de leitão, sal, óleo vegetal, cebola alho e especiarias.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):


| Parâmetro | Valor |
|---------------------|----------------|
| Valor energético | 247kcal/1037kj |
| Proteínas | 6,9g |
| Lípidos | 12,1g |
| dos quais saturados | 3,5g |
| Hidratos de carbono | 27,5g |
| dos quais açúcares | 1,1g |
| Sódio (sal) | 0,2g (0,5g) |
| Humidade | 50,50% |
| Fibra alimentar | 1,2g |

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 12 unidades, ou em caixa com 300 unidades.

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

FICHA TÉCNICA

Rissol de Leitão 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 suíno, carne de leitão, farinha de trigo, água, pão ralado e ovo líquido pasteurizado.
Características: Forma de meia-lua, com um peso médio entre 65 e 70 gramas.
Ingredientes: Água, farinha de **trigo**, carne de suíno, carne de leitão (8%) (25% em relação ao recheio), pão ralado, **ovo** líquido pasteurizado, gordura vegetal, polpa de tomate, vinho (pode conter **sulfitos**), molho de leitão, sal, óleo vegetal, cebola alho e especiarias.

Valores nutricionais médios (por 100 gramas de produto):


| Parâmetro | Valor |
|---------------------|----------------|
| Valor energético | 247kcal/1037kj |
| Proteínas | 6,9g |
| Lípidos | 12,1g |
| dos quais saturados | 3,5g |
| Hidratos de carbono | 27,5g |
| dos quais açúcares | 1,1g |
| Sódio (sal) | 0,2g (0,5g) |
| Humidade | 50,50% |
| Fibra alimentar | 1,2g |

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 5 unidades, ou em caixa com 100 unidades.

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