



Ficha Técnica / Specification sheet
COWOW ALMÔNDEGAS VEGGIS (10x15g) 150g /
COWOW BALLS VEGGIS (10x15g) 150g

ART. NR.: FT_SGQSA_172_V02
Ficha Nº: VGCRFV4712223

1. Especificação do Produto / Product specification

Denominação / Denomination	Cowow Almôndegas Veggies / Balls Cowow Veggies				
Descrição / Description	Preparado vegetal tipo almôndegas. Sem aromas de origem animal. Alto teor em proteína. / Vegan balls based on <i>wheat</i> protein. No animal odors. High in protein.				
Método de Produção / Production method	Armazenamento das matérias-primas; Pesagem; Preparação e moldagem do produto; Embalamento; Codificação; Rotulagem; Embalamento; Paletização; Armazenamento à temperatura de congelamento; Expedição para a Equanto a temperatura controlada de congelamento. Com a chegada às nossas instalações o processo é: Receção do produto acabado; Armazenamento à temperatura de congelamento; Etiquetagem da embalagem; Embalamento; Encartonamento; Paletização; Armazenamento à temperatura de congelamento; Expedição; Transporte à temperatura de congelamento. / Raw material storage; Weighing; Preparation and assembling; Packing; Labeling; Packaging; Palletizing; Frozen storage; Shipping to Equanto in cooled transport. Upon to arrival at our facilities, the process is: Receipt of the finished product; Storage at frozen temperature; Package labelling; Packing; Palletizing; Storage at fronzem temperature; Expedition; Transport at controlled temperature.				
Ingredientes / Ingredients	Proteína de TRIGO hidratada (62%); cebola; óleo de girassol, amido de TRIGO, farinha de TRIGO, MOSTARDA (água, sementes de MOSTARDA, vinagre, sal, açúcar, especiarias), açúcar, espessante (metilcelulose), sal, especiarias, proteína de colza hidrolisada, dextrose, maltodextrina, alho, aroma natural, vinagre, especiarias, acidificante (ácido cítrico), extrato de malte de CEVADA. / Hydrated <i>WHEAT</i> protein (62%), onion, sunflower oil, <i>WHEAT</i> starch, <i>WHEAT</i> flour, <i>MUSTARD</i> (water, <i>MUSTARD</i> seeds, vinegar, salt, sugar, spices), sugar, thickener (methyl cellulose), salt, spices, hydrolyzed rapeseed protein, dextrose, maltodextrin, garlic, natural flavouring, vinegar, spices, acid (citric acid), <i>BARLEY</i> malt extract.				
Origem / Origin	U.E. - Países Baixos. / EU - Netherlands				
Uso Previsto / Intended use	Forno: Cozinhar o produto no forno, previamente aquecido a 220°C, durante 10 minutos. Frigideira: Fritar em lume médio com um pouco de azeite. Cozinhar o produto durante 4 a 5 minutos, virando com frequência. Fritadeira: Cozinhar durante 6 minutos em óleo pré-aquecido a 160°C. / Oven: Cook the product in the oven, previously heated to 220°C, for about 10 minutes. Frying pan: Cook the product in olive oil for about 4 to 5 minutes over medium heat. Turning regularly. Airfryer: Cook for about 6 minutes in a preheated airfryer to 160°C.				
Público Alvo / Target	População em geral com exceção de pessoas intolerantes aos alergénios presentes. / General population with the exception of people intolerante to the allergens present.				
Modo de Utilização / Suggested use	Sujeito a preparação antes do consumo. / Preparation recommended before consumption.				
Condições de Armazenamento / Storage condition	Produto congelado. Conservar em congelamento a uma temperatura de -18°C, por forma a se garantir a qualidade original do produto. O armazenamento incorreto pode comprometer o produto. Depois de descongelar, não voltar a congelar. / Frozen product. Store in the freezer at -18°C. After defrosting, don't re-freeze to guarantee the original quality of the product. Incorrect storage may compromise the product. After defrosting, do not re-freeze.				
Durabilidade / Shelf life	300 dias após produção nas condições de armazenamento recomendadas. / 300 days after production in recommended storage conditions.				
Código EAN / EAN Code	5608394712223	Código ITF / ITF Code	15608394712220	IVA / VAT	23%



Ficha Técnica / Specification sheet
COWOW ALMÔNDEGAS VEGGIS (10x15g) 150g /
COWOW BALLS VEGGIS (10x15g) 150g

ART. NR.: FT_SGQSA_172_V02
Ficha Nº: VGCRFV4712223

2. Declaração Nutricional (Por 100g/ml) / Nutrition Declaration (Per 100g/ml)	Energia (kJ/kcal) / Energy (kJ/kcal)	897 kJ / 213 kcal	2.1. Vitaminas e Minerais (por 100g/ml) / Vitamins and Minerals (per 100g/ml)	VRN* - Valor de referência do nutriente. Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ /2000 Kcal) / *NRV – Nutrient reference values. Reference dosages for average adult (8400 kJ /2000 Kcal)
	Lípidos / Fat	6,7 g		
	dos quais saturados / of which saturates	0,8 g		
	Hidratos de Carbono / Carbohydrate	17,4 g		
	dos quais açúcares / of which sugars	2,8 g		
	Fibra / Fiber	2,4 g		
	Proteína / Protein	19,6 g		
Sal / Salt	1,7 g			

3. Alergênicos / Allergens	Cereais com glúten/ Gluten	+	Soja/ Soybeans	?	Sementes de sésamo/ Sesame seeds	-
	Crustáceos/ Crustaceans	-	Leite e derivados/ Milk	-	Sulfitos e dióxidos de enxofre/ Sulphur dioxide and sulphites	-
	Ovos/ Eggs	-	Frutos de casca rija/ Nuts	?	Tremoço/ Lupin	-
	Peixe/ Fish	-	Aipo/ Celery	?	Moluscos/ Molluscs	-
	Amendoins/ Peanuts	-	Mostarda/ Mustard	+		-
	Nota/Note: (+) Contém; (?) Pode conter vestígios; (-) Ausente / (+) Present; (?) Traces; (-) Absent A lista de alergênicos alimentares que podem provocar uma reação adversa encontra-se no Anexo II do Regulamento (CE) Nº 1169/2011. Esta declaração é baseada na informação dispensada pelos fornecedores da matéria-prima e na análise do processo produtivo da Equanto. / The list of food allergens that can cause an adverse reaction can be found in Annex II of Regulation (EC) No. 1169/2011. This statement is based on the information provided by the suppliers of the raw material and on the analysis of the Equanto production process.					

4. Propriedades Organolépticas / Sensory properties	Aspetto / Textura / Appearance/ Texture	Formato típico de almôndegas. / Balls
	Cor / Color	Castanho-claro. / Light brown
	Aroma e Paladar / Odor and Taste	Frito e sabor ligeiramente adocicado. / Fried and sweet-mild.

5. Características Físico-Químicas <i>Chemical and</i>	Não determinado / <i>Not determined</i>
--	---



7. Substâncias Indesejáveis / Undesirable substances	Pesticidas / Pesticides	Em conformidade com a legislação em vigor / <i>According to the legislation in force.</i>
	Melamina / Melamine	$\leq 2,5 \text{ mg/kg}$

7. Critérios Microbiológicos / Microbiological criteria	Limite / <i>Limit value</i>	Unidade / <i>Unit</i>
Contagem total de placas / <i>Total plate count</i>	< 10 000	UFC / g <i>CFU / g</i>
E. Coli	< 10	UFC / g <i>CFU / g</i>
Bactérias psicotróficas ácido lácticas / <i>Psychrotrophic lactic acid bacteria</i>	100	UFC / g <i>CFU / g</i>
Staphylococcus coagulase positiva / <i>Staphylococcus coagulase positive</i>	100	UFC / g <i>CFU / g</i>
Clostridio sulfito-redutores / <i>Sulphite-reducing Clostridia</i>	100	UFC / g <i>CFU / g</i>
Bacillus cereus	100	UFC / g <i>CFU / g</i>
Enterobacteriaceae	50	UFC / g <i>CFU / g</i>
Salmonella spp.	Ausente / Absent	em 25 g / in 25 g
Listeria monocytogenes	Ausente / Absent	em 25 g / in 25 g
Bolores e Leveduras / <i>Mold and Yeasts</i>	100	UFC / g <i>CFU / g</i>



Ficha Técnica / Specification sheet
COWOW ALMÔNDEGAS VEGGIS (10x15g) 150g /
COWOW BALLS VEGGIS (10x15g) 150g

ART. NR.: **Ficha Nº:**
VGCRFV4712223 FT_SGQSA_172_V02

8. Embalagem / Packaging	Produto embalado em embalagem de cartão reciclável inserida em caixa de cartão. / <i>Product packed in recyclable carton material packaging inserted in a cardboard box.</i>		
	Formato / Format		
	Unidade / Unit	Caixa / Box	
	Peso Líquido (g) / Net weight (g)	150	1500
	Peso Bruto (g) / Gross weight (g)	---	1934
	Dimensões (cm) / Dimensions (cm)	--	--
	Comprimento / Length	115	120
	Largura / Width	150	155
Profundidade / Depth	40	380	
Unidades por caixa / Units per box	-	10	

10. OGM - Irradiação / GMO - Irradiation	O produto não contém ingredientes provenientes de organismos geneticamente modificados e não requer rotulagem específica estando em conformidade com o com o Regulamento (CE) Nº 1829/2003 e 1830/2003. O produto não foi sujeito a irradiação e está em conformidade com a Diretiva Nº 1999/3/CE. <i>The product does not contain ingredients from genetically modified organisms and does not require specific labeling in accordance with Regulation (EC) Nº 1829/2003 and 1830/2003.</i>
	<i>The product has not been subjected to irradiation and complies with Directive Nº 1999/3/CE.</i>

11. Legislação Geral / General Legislation	Higiene e Segurança dos Géneros Alimentícios / Hygiene and Safety of Foodstuffs	Regulamento (CE) Nº 852/2004, Regulamento (CE) Nº 178/2002 <i>Regulation (EC) Nº 852/2004, Regulation (EC) Nº 178/2002</i>
	Alergénios / Allergens	Regulamento (CE) Nº 1169/2011 <i>Regulation (EC) Nº 1169/2011</i>
	Produção Biológica / Organic production	Regulamento (CE) Nº 834/2007 <i>Regulation (EC) Nº 834/2007</i>
	Produção / Produção	Regulamento (CE) Nº 396/2005 <i>Regulation (EC) Nº 396/2005</i>
	Irradiação / Irradiation	Diretiva Nº 1999/3/CE <i>Directive Nº 1999/3/CE</i>
	OGM / GMO	Regulamento (CE) Nº 1829/2003, Regulamento (CE) Nº 1830/2003 <i>Regulation (EC) Nº 1829/2003, Regulation (EC) Nº 1830/2003</i>
	Contaminantes / Contaminants	Regulamento (CE) Nº 1881/2006 <i>Regulation (EC) Nº1881/2006</i>
	Critérios Microbiológicos / Microbiological criteria	Regulamento (CE) Nº 2073/2005 <i>Regulation (EC) Nº 2073/2005</i>
	Rotulagem / Labeling	Regulamento (CE) Nº 1169/2011 <i>Regulation (EC) Nº1169/2011</i>
	Embalagem / Packaging	Regulamento (CE) Nº 1935/2004 (materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos) e Regulamento Nº 10/2011 (materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com alimentos). <i>Regulation (EC) Nº1935/2004 (materials and objects intended to come into contact with food) and Regulation (EC) Nº10/2011 (plastic materials and objects intended to come into contact with food)</i>



Ficha Técnica / Specification sheet
COWOW ALMÔNDEGAS VEGGIS (10x15g) 150g /
COWOW BALLS VEGGIS (10x15g) 150g

ART. NR.: VGCRFV4712223
Ficha Nº: FT_SGQSA_172_V02

12. Contactos / Contacts	Empresa / Company	Equanto, Intercâmbio Comercial e Industrial S.A.
	Morada / Address	Polypark – Núcleo Empresarial de Arruda dos Vinhos Estrada Quinta de Matos, Nº 4, Bloco D, Armazém D01 2630-179 Arruda dos Vinhos – Portugal
	Telefone / Phone number	Telefone: 00 351 263 977 250 Fax: 00 351 263 977 259
	Site / Website	www.veggisgreenfood.pt
	Email / Email	equanto@equanto.pt
	Sistema de Controlo CE / CE Control System	ECOCERT Portugal PT-BIO-02