



Ficha Técnica / Specification sheet
CHICK'N YUUMI VEGGIES 150g /
YUUMI CHICK'N VEGGIES 150g

ART. NR.: Ficha Nº:
VGCRFV4712261 FT_SGQSA_176_V02

1. Especificação do Produto / Product specification

Denominação / Denomination	Chick'n Yuumi Veggies / Yuumi Chick'n Veggies				
Descrição / Description	Preparado vegetal desfiado. Sem aromas de origem animal. Alto teor em proteína e fibra. / Vegan breaded product in pieces based on WHEAT protein. No animal odors. High in protein and fiber.				
Método de Produção / Production method	Armazenamento temporário das matérias-primas; Pesagem; Preparação e moldagem do produto; Embalamento em atmosfera protetora; 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 in protective atmosphere; 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 frozen temperature; Expedition; Transport at controlled temperature.				
Ingredientes / Ingredients	Água, proteína de SOJA concentrada, óleo de girassol, sal, aroma natural, especiarias (paprica, pimenta, gengibre, noz-moscada, macis, cardamomo), vinagre, acidificante (ácido láctico). / Water, SOY protein concentrate, sunflower oil, salt, natural flavouring, spices (paprika, pepper, ginger, nutmeg, mace, cardamom), vinegar, acid (lactic acid).				
Origem / Origin	U.E. - Países Baixos. / EU - Netherlands				
Uso Previsto / Intended use	Cozinhar numa frigideira em lume médio com um pouco de azeite entre 5 a 6 minutos, virando com frequência. Temperar a gosto./ Heat olive oil in a frying pan and fry the product briefly on medium heat. Heat the product for about 5 to 6 minutes until done. Turn regularly. Season to taste.				
Público Alvo / Target	População em geral com exceção de pessoas intolerantes aos alérgenos presentes. / General population with the exception of people intolerant 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	5608394712261	Código ITF / ITF Code	15608394712268	IVA / VAT	23%



Ficha Técnica / Specification sheet
CHICK'N YUUMI VEGGIS 150g /
YUUMI CHICK'N VEGGIS 150g

ART. NR.: Ficha Nº:
VGCRFV4712261 FT_SGQSA_176_V02

2. Declaração Nutricional (Por 100g/ml) / Nutrition Declaration (Per 100g/ml)	Energia (kJ/kcal) / Energy (kJ/kcal)	132 kJ / 554 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 dos quais saturados / of which saturates	3,0 g 0,5 g		
	Hidratos de Carbono / Carbohydrate dos quais açúcares / of which sugars	2,0 g 0,0 g		
	Fibra / Fiber	6,4 g		
	Proteína / Protein	19,4 g		
	Sal / Salt	1,01 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	Peças desfiadas. / Fibrous pieces.
	Cor / Color	Bege claro- alaranjado. / Light beige - Orange.
	Aroma e Paladar / Odor and Taste	Temperado e tostado. / Spiced, roasted.



Ficha Técnica / Specification sheet
CHICK'N YUUMI VEGGIS 150g /
YUUMI CHICK'N VEGGIS 150g

ART. NR.: Ficha Nº:
VGCRFV4712261 FT_SGQSA_176_V02

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



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

	Limite / <i>Limit value</i>	Unidade / <i>Unit</i>
7. Critérios Microbiológicos / <i>Microbiological criteria</i>	Contagem total de placas / <i>Total plate count</i>	< 10 000 UFC / g CFU / g
	E. Coli	< 10 UFC / g CFU / g
	Bactérias psicotróficas ácido lácticas / <i>Psychrotrophic lactic acid bacteria</i>	100 UFC / g CFU / g
	Staphylococcus coagulase positiva / <i>Staphylococcus coagulase positive</i>	100 UFC / g CFU / g
	Clostridio sulfito-redutores / <i>Sulphite-reducing Clostridia</i>	100 UFC / g CFU / g
	Bacillus cereus	100 UFC / g CFU / g
	Enterobacteriaceae	50 UFC / g CFU / g
	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 CFU / g



Ficha Técnica / Specification sheet
CHICK'N YUUMI VEGGIS 150g /
YUUMI CHICK'N VEGGIS 150g

ART. NR.: **Ficha Nº:**
VGCRFV4712261 FT_SGQSA_176_V02

8. Embalagem / Packaging

Produto embalado em embalagem plástica reciclável inserida em caixa de cartão. / Product packed in recyclable plastic material packaging inserted in a cardboard box.

	Formato / Format	
	Unidade / Unit	Caixa / Box
Peso Líquido (g) / Net weight (g)	150	1500
Peso Bruto (g) / Gross weight (g)	---	2084
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.

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.

The product has not been subjected to irradiation and complies with Directive Nº 1999/3/CE.

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
Regulation (EC) Nº 852/2004, Regulation (EC) Nº 178/2002

Alergénios / Allergens

Regulamento (CE) Nº 1169/2011
Regulation (EC) Nº 1169/2011

Produção Biológica / Organic production

Regulamento (CE) Nº 834/2007
Regulation (EC) Nº 834/2007

Produção / Produção

Regulamento (CE) Nº 396/2005
Regulation (EC) Nº 396/2005

Irradiação / Irradiation

Diretiva Nº 1999/3/CE
Directive Nº 1999/3/CE

OGM / GMO

Regulamento (CE) Nº 1829/2003, Regulamento (CE) Nº 1830/2003
Regulation (EC) Nº 1829/2003, Regulation (EC) Nº 1830/2003

Contaminantes / Contaminants

Regulamento (CE) Nº 1881/2006
Regulation (EC) Nº1881/2006

CrITÉrios Microbiológicos / Microbiological criteria

Regulamento (CE) Nº 2072/2005
Regulation (EC) Nº 2072/2005

Rotulagem / Labeling

Regulamento (CE) Nº 1169/2011
Regulation (EC) Nº1169/2011

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).
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)



Ficha Técnica / Specification sheet
CHICK'N YUUMI VEGGIS 150g /
YUUMI CHICK'N VEGGIS 150g

ART. NR.: **Ficha Nº:**
VGCRFV4712261 **FT_SGQSA_176_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