



Ficha Técnica / Specification sheet  
**CROQUETES DE VEGETAIS VEGGIS (4X55g) 220g/**  
VEGGIS VEGETABLES CROQUETTES (4x55g) 220g

ART. NR.: VGCSGV4712087  
Ficha Nº: FT\_SGQSA\_203\_V02

1. Especificação do Produto / Product specification

Denominação / Denomination	Croquetes de vegetais Veggis/ Veggis vegetables croquettes.				
Descrição / Description	Croquetes vegetarianos de vegetais pré-cozinhados ultracongelados fornecido em cusetes de 4x55g / Vegetarian deep-frozen pre-cooked vegetarian vegetables croquettes supplied in 4x55g cusettes.				
Método de Produção / Production method	Receção das matérias-primas; Armazenagem; Preparação dos ingredientes do recheio; Preparação da massa; Confeção dos ingredientes; Arrefecimento rápido; Recheio da massa; Moldagem; Panagem; Ultracongelação; Embalamento; Encartonamento; Armazenamento do produto final; Expedição para a Equanto. Com a chegada às nossas instalações o processo é: Receção do produto acabado; Armazenamento à temperatura de congelação; Paletização; Armazenamento temporário à temperatura de congelação; Expedição; Transporte à temperatura de congelação. / Reception of raw materials; Storage; Preparation of the filling ingredients; Preparation of the dough; Preparation of ingredients; Fast cooling; Dough filling; Molding; Panning; Deep freezing; Packaging; Cartoning; Storage of the final product; Expedition to Equanto. Upon arrival at our facilities the process is: Reception of the finished product; Freezing temperature storage; Palletizing; Temporary storage at freezing temperature; Expedition; Freezing temperature transport				
Ingredientes / Ingredients	Água, legumes (55%) (em porções variáveis: milho, ervilhas, cenoura, alho francês, cebola), pão ralado (farinha de TRIGO, água, levedura, sal), farinha de TRIGO, queijo (LEITE de vaca, fermentos lácteos, coalho, corante (E160b), sal), polpa de tomate (água, concentrado de tomate, sal, regulador de acidez: ácido cítrico), óleo de girassol, margarina [gorduras vegetais simples (óleo de palma e seus derivados, óleo de girassol / SOJA), água, sal, emulsionantes (E471, E322 – lecitina de SOJA), aromas, regulador de acidez (E330), conservante (E202), corante (E160a)], sal, LEITE, especiarias, salsa. / Water, vegetables (55%) (in variable portions: corn, peas, carrots, leeks, onions), breadcrumbs (WHEAT flour, water, yeast, salt), WHEAT flour, cheese (cow's MILK, milk yeast), rennet, color (E160b), salt), tomato pulp (water, tomato concentrate, salt, acidity regulator: citric acid), sunflower oil, margarine [simple vegetable fats (palm oil and its derivatives, oil of sunflower / SOYBEAN), water, salt, emulsifiers (E471, E322 – SOY lecithin), flavors, acidity regulator (E330), preservative (E202), color (E160a)], salt, MILK, spices, parsley.				
Origem / Origin	U.E. - Portugal (PT DPC 336 CE) / EU – Portugal (PT DPC 336 CE)				
Uso Previsto / Intended use	Pré-aquecer o óleo alimentar a 180°C. Retirar o produto da embalagem 5 minutos antes de fritar. Fritar o produto no óleo quente à temperatura recomendada até a superfície do produto ficar dourada. / Preheat the cooking oil to 180°C. Remove the product from the package 5 minutes before frying. Fry the product in the hot oil at the recommended temperature until the product's surface is golden.				
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 confeção antes do consumo. / Cooking is recommended before consumption.				
Condições de Armazenamento / Storage condition	Produto congelado. Conservar em congelação 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	No máximo, 365 dias após produção nas condições de armazenamento recomendadas. / A maximum of 365 days after production in the recommended storage conditions.				
Código EAN / EAN Code	5608394712087	Código ITF / ITF Code	15608394712084	IVA / VAT	23%



Ficha Técnica / Specification sheet  
**CROQUETES DE VEGETAIS VEGGIS (4X55g) 220g/**  
VEGGIS VEGETABLES CROQUETTES (4x55g) 220g

ART. NR.: VGCSGV4712087  
Ficha Nº: FT\_SGQSA\_203\_V02

<b>2. Declaração Nutricional</b> (Por 100g/ml) / Nutrition Declaration (Per 100g/ml)	<b>Energia / Energy</b>	971 kJ / 232k kcal	<b>2.1. Vitaminas e Minerais</b> (por 100g/ml) / Vitamins and Minerals (per 100g/ml)	
	<b>Lípidos / Fat</b>	6,3 g		
	dos quais saturados / of which saturates	2,1 g		
	<b>Hidratos de Carbono / Carbohydrate</b>	41 g		
	dos quais açúcares / of which sugars	5,8 g		
	<b>Proteína / Protein</b>	2,8 g		
	<b>Sal / Salt</b>	1,5 g		

<b>3. Alergénios /</b> Allergens	<b>Cereais com glúten/</b> Gluten	+	<b>Soja/</b> Soybeans	+	<b>Sementes de sésamo/</b> Sesame seeds	-
	<b>Crustáceos/</b> Crustaceans	-	<b>Leite e derivados/</b> Milk	+	<b>Sulfitos e dióxidos de enxofre/</b> Sulphur dioxide and sulphites	-
	<b>Ovos/</b> Eggs	?	<b>Frutos de casca rija/</b> Nuts	-	<b>Tremoço/</b> Lupin	-
	<b>Peixe/</b> Fish	-	<b>Aipo/</b> Celery	?	<b>Moluscos/</b> Molluscs	-
	<b>Amendoins/</b> Peanuts	-	<b>Mostarda/</b> Mustard	-		-
	<b>Nota/Note:</b> (+) Contém; (?) Pode conter vestígios; (-) Ausente / (+) Present; (?) Traces; (-) Absent A lista de alergénios 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.					

<b>4. Propriedades Organolépticas /</b> Sensory properties	<b>Aspeto / Textura /</b> Appearance/ Texture	<b>Formato típico de croquete cilíndrico com aspeto granuloso. /</b> Typical cylindrical croquette shape with granular appearance.
	<b>Cor /</b> Color	<b>Bege no exterior com recheio interior esverdeado /</b> Beige on the outside with greenish filling on the inside.
	<b>Aroma e Paladar /</b> Odor and Taste	<b>Aroma característico e sabor a vegetais. /</b> Characteristic aroma and flavor of vegetables.



Ficha Técnica / Specification sheet  
**CROQUETES DE VEGETAIS VEGGIES (4X55g) 220g/**  
VEGGIES VEGETABLES CROQUETTES (4x55g) 220g

ART. NR.: VGCSGV4712087      Ficha Nº: FT\_SGQSA\_203\_V02

<b>5. Características Físico-Químicas /</b> <i>Chemical and physical characteristics</i>	<b>Peso unidade /</b> <i>Unit weight</i>	$\pm 70g$



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

	<b>Limite /</b> <i>Limit value</i>	<b>Unidade /</b> <i>Unit</i>	
<b>8. Critérios Microbiológicos /</b> <i>Microbiological criteria</i>	<b>Contagem de microrganismos a 30°C /</b> <i>Microorganism count at 30°C</i>	$\leq 10^5$ <b>UFC / g</b> <i>CFU / g</i>	
	<b>Enterobacteriaceae</b>	$< 10^3$ <b>UFC / g</b> <i>CFU / g</i>	
	<b>E. coli</b>	$\leq 10^2$ <b>UFC / g</b> <i>CFU / g</i>	
	<b>Pesquisa de Staphylococcus coagulase positiva /</b> <i>Coagulase positive Staphylococcus research</i>	$\leq 10^2$ <b>UFC / g</b> <i>CFU / g</i>	
	<b>Salmonella spp.</b>	<b>Ausente / Absent</b>	<b>em 25 g / in 25 g</b>
	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Ausente / Absent</b>	<b>em 25 g / in 25 g</b>



Ficha Técnica / Specification sheet  
**CROQUETES DE VEGETAIS VEGGIS (4X55g) 220g/**  
VEGGIS VEGETABLES CROQUETTES (4x55g) 220g

ART. NR.: VGCSGV4712087    Ficha Nº: FT\_SGQSA\_203\_V02

<b>8. Embalagem e Dados Logísticos /</b> <b>9. Packaging and Logistic Data</b>	Produto embalado em cuvette reciclagem de cartão revestida com película plástica, inserida em caixa de cartão reciclável. / Product packed in cardboard recycling cuvette coated with plastic film, inserted in recycable cardboard box.			
	<b>Formato / Format</b>			
		<b>Unidade / Unit</b>	<b>Caixa / Box</b>	<b>Palete / Pallet</b>
	<b>Peso Líquido (g) / Net weight (g)</b>	220	2640	-
	<b>Peso Bruto (g) / Gross weight (g)</b>	240	3185	-
	<b>Dimensões (cm) / Dimensions (cm)</b>	-	-	-
	Altura / Hight	22,0	36,0	-
	Largura / Width	13,5	24,5	-
	Comprimento / Length	3,0	16,5	-
	<b>Unidades por caixa / Units per box</b>	12	-	-
<b>Caixas por camada / Boxes per layer</b>	-	-	9	
<b>Número de camadas por palete / Layers per box</b>	-	-	10	
<b>Caixas por palete / Boxes per pallet</b>	-	-	90	

<b>10. OGM - Irradiação /</b> <b>GMO - Irradiation</b>	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>



Ficha Técnica / Specification sheet  
**CROQUETES DE VEGETAIS VEGGIS (4X55g) 220g/**  
VEGGIS VEGETABLES CROQUETTES (4x55g) 220g

ART. NR.: **VGCSGV4712087** Ficha Nº:  
**FT\_SGQSA\_203\_V02**

<b>11. Legislação Geral e Respetivas Alterações /</b> <i>General Legislation and Respective Amendments</i>	<b>Higiene e Segurança dos Géneros Alimentícios /</b> <i>Hygiene and Safety of Foodstuffs</i>	<b>Regulamento (CE) Nº 852/2004, Regulamento (CE) Nº 178/2002</b> <i>Regulation (EC) Nr. 852/2004, Regulation (EC) Nr. 178/2002</i>
	<b>Alergénios / Allergens</b>	<b>Regulamento (CE) Nº 1169/2011</b> <i>Regulation (EC) Nr. 1169/2011</i>
	<b>Produção Biológica / Organic production</b>	<b>Regulamento (CE) Nº 834/2007, Regulamento (CE) Nº 848/2018</b> <i>Regulation (EC) Nr. 834/2007, Regulation (CE) Nr.848/2018</i>
	<b>Produção / Production</b>	<b>Regulamento (CE) Nº 396/2005</b> <i>Regulation (EC) Nr. 396/2005</i>
	<b>Irradiação / Irradiation</b>	<b>Diretiva Nº 1999/3/CE</b> <i>Directive Nr. 1999/3/CE</i>
	<b>OGM / GMO</b>	<b>Regulamento (CE) Nº 1829/2003, Regulamento (CE) Nº 1830/2003</b> <i>Regulation (EC) Nr. 1829/2003, Regulation (EC) Nr. 1830/2003</i>
	<b>Contaminantes / Contaminants</b>	<b>Regulamento (CE) Nº 1881/2006</b> <i>Regulation (EC) Nr. 1881/2006</i>
	<b>Crítérios Microbiológicos / Microbiological criteria</b>	<b>Regulamento (CE) Nº 2073/2005</b> <i>Regulation (EC) Nr. 2073/2005</i>
	<b>Rotulagem / Labeling</b>	<b>Regulamento (CE) Nº 1169/2011</b> <i>Regulation (EC) Nr. 1169/2011</i>
<b>Embalagem / Packaging</b>	<b>Regulamento (CE) Nº 1935/2004, Regulamento Nº 10/2011</b> <i>Regulation (EC) Nr. 1935/2004, Regulation (EC) Nr. 10/2011.</i>	

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

**NOTA IMPORTANTE / DISCLAIMER:** Os valores nutricionais podem variar entre lotes, sendo a informação atualizada sempre que necessário. Os produtos podem apresentar ligeiras variações organolépticas entre lotes. As informações fornecidas nesta especificação destinam-se ao uso exclusivo do destinatário. O uso para terceiros não é permitido. Não é permitida a publicação, cópia ou distribuição a terceiros. / *Nutritional values may vary between batches, with information being updated as necessary. The products may present slight organoleptic variations between batches. The information provided in this specification is for the exclusive use of the recipient. Use by third parties is not allowed. Publication, copying or distribution to third parties is not permitted.*