



Ficha Técnica / Specification sheet  
EMPADAS DE SOJA VEGGIS (4X65g) 260g/  
VEGGIS SOY PIES (4x65g) 260g

ART. NR.: VGCSGV4712025  
Ficha Nº: FT\_SGQSA\_211\_V01

1. Especificação do Produto / Product specification

Denominação / Denomination	Empadas de soja Veggis/ Veggis soy pies.				
Descrição / Description	Empadas vegetarianas de soja pré-cozinhados ultracongeladas fornecido em cuvetes de 4x65g / Vegetarian deep-frozen pre-cooked vegetarian soy pies supplied in 4x65g cuvettes.				
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	<p><b>Massa:</b> Farinha de TRIGO, margarina folhada (óleos e gorduras vegetais refinados e parcialmente hidrogenados (óleo de palma hidrogenada, óleo de palma e seus derivados e óleo de girassol em proporções variáveis), água, sal, emulsionantes (E471), lecitina de SOJA (E322), corante (E160a), antioxidantes (E306 e E304), regulador de acidez (E330) e aromatizantes), água e sal.</p> <p><b>Recheio (45%):</b> SOJA texturizada (15%), QUEIJO (LEITE de vaca, fermentos lácteos, coalho, corante (E160b) e sal), polpa de tomate (3%), óleo de girassol, azeite, vinagre, sal, molho de pesto (manjeriço, óleo de girassol, azeite, miolo de CASTANHA DE CAJU, QUEIJO, IOGURTE, aromas, sal, açúcar, miolo de PINHÃO, alho, acidificante (ácido láctico)), cebola (0,3%), açúcar e especiarias (salsa, piri-piri, manjeriço, noz moscada e louro). /</p> <p><b>Pasta:</b> WHEAT flour, puff pastry margarine (refined and partially hydrogenated vegetable oils and fats (hydrogenated palm oil, palm oil and its derivatives and sunflower oil in variable proportions), water, salt, emulsifiers (E471), SOYBEAN lecithin (E322), coloring (E160a), antioxidants (E306 and E304), acidity regulator (E330) and flavorings), water and salt.</p> <p><b>Filling (45%):</b> Textured SOYBEAN (15%), CHEESE (Cow's MILK, milk enzymes, rennet, dye (E160b) and salt), tomato pulp (3%), sunflower oil, olive oil, vinegar, salt, pesto sauce (basil, sunflower oil, olive oil, CASHEW NUT, CHEESE, YOGHURT, flavors, salt, sugar, PINE kernel, garlic, acidifier (lactic acid)), onion (0.3%), sugar and spices (parsley, chilli, basil, nutmeg and bay leaf).</p>				
Origem / Origin	U.E. - Portugal (PT DPC 336 CE) / EU – Portugal (PT DPC 336 CE)				
Uso Previsto / Intended use	Pré-aquecer o forno a 180°C. Retirar o produto da embalagem 5 minutos antes de levar ao forno. Cozinhar até que fique douradas ou com a tonalidade desejada. / Preheat oven to 180°C. Remove the product from the packaging 5 minutes before putting it in the oven. Cook until golden or the desired shade.				
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 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	5608394712025	Código ITF / ITF Code	15608394712022	IVA / VAT	23%



Ficha Técnica / Specification sheet  
EMPADAS DE SOJA VEGGIS (4X65g) 260g/  
VEGGIS SOY PIES (4x65g) 260g

ART. NR.: VGCSGV4712025  
Ficha Nº: FT\_SGQSA\_211\_V01

<b>2. Declaração Nutricional</b> (Por 100g/ml) / Nutrition Declaration (Per 100g/ml)	<b>Energia / Energy</b>	1220 kJ / 291 kcal	<b>2.1. Vitaminas e Minerais</b> (por 100g/ml) / Vitamins and Minerals (per 100g/ml)	
	<b>Lípidos / Fat</b>	16 g		
	dos quais saturados / of which saturates	7,4 g		
	<b>Hidratos de Carbono / Carbohydrate</b>	27 g		
	dos quais açúcares / of which sugars	1,2 g		
	<b>Proteína / Protein</b>	11 g		
<b>Sal / Salt</b>	2,3 g			

<b>3. Alergénios / Allergens</b>	<b>Cereais com glúten/ Gluten</b>	+	<b>Soja/ Soybeans</b>	+	<b>Sementes de sésamo/ Sesame seeds</b>	-
	<b>Crustáceos/ Crustaceans</b>	-	<b>Leite e derivados/ Milk</b>	+	<b>Sulfitos e dióxidos de enxofre/ Sulphur dioxide and sulphites</b>	?
	<b>Ovos/ Eggs</b>	-	<b>Frutos de casca rija/ Nuts</b>	+	<b>Tremoço/ Lupin</b>	-
	<b>Peixe/ Fish</b>	-	<b>Aipo/ Celery</b>	?	<b>Moluscos/ Molluscs</b>	-
	<b>Amendoins/ Peanuts</b>	?	<b>Mostarda/ Mustard</b>	-		-
	<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 / Sensory properties</b>	<b>Aspeto / Textura / Appearance/ Texture</b>	<b>Formato típico de empada com massa exterior estaladiça e recheio interno. / Typical pie shape with crunchy outer pastry and inner filling.</b>
	<b>Cor / Color</b>	<b>Bege no exterior com recheio interior de cor creme / Beige on the outside with beige filling on the inside.</b>
	<b>Aroma e Paladar / Odor and Taste</b>	<b>Aroma característico e sabor a soja e especiarias. / Characteristic aroma and flavor of soy and spices.</b>



Ficha Técnica / Specification sheet  
EMPADAS DE SOJA VEGGIES (4X65g) 260g/  
VEGGIES SOY PIES (4x65g) 260g

ART. NR.: VGCSSGV4712025  
Ficha Nº: FT\_SGQSA\_211\_V01

<b>5. Características Físico-Químicas / Chemical and physical characteristics</b>	<b>Peso unidade / Unit weight</b>	± 65g

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

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



Ficha Técnica / Specification sheet  
EMPADAS DE SOJA VEGGIS (4X65g) 260g/  
VEGGIS SOY PIES (4x65g) 260g

ART. NR.: VGCSGV4712025  
Ficha Nº: FT\_SGQSA\_211\_V01

9. Embalagem e Dados Logísticos /  
Packaging and Logistic Data

Produto embalado em cuvete 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.

	Formato / Format		
	Unidade / Unit	Caixa / Box	Paleta / Pallet
<b>Peso Líquido (g) / Net weight (g)</b>	260	3120	-
<b>Peso Bruto (g) / Gross weight (g)</b>	280	3700	-
<b>Dimensões (cm) / Dimensions (cm)</b>	-	-	-
Altura / Hight	22,0	46,5	-
Largura / Width	13,5	27,5	-
Comprimento / Length	3,0	15,0	-
<b>Unidades por caixa / Units per box</b>	12	-	-
<b>Caixas por camada / Boxes per layer</b>	-	-	6
<b>Número de camadas por paleta / Layers per box</b>	-	-	10
<b>Caixas por paleta / Boxes per pallet</b>	-	-	60

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.*



Ficha Técnica / Specification sheet  
EMPADAS DE SOJA VEGGIS (4X65g) 260g/  
VEGGIS SOY PIES (4x65g) 260g

ART. NR.: VGCSGV4712025  
Ficha Nº: FT\_SGQSA\_211\_V01

<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.*