



Ficha Técnica / Specification sheet
EMPANADILHA DE ESPINAFRES VEGGIS (2X165g) 330g /
VEGGIS SPINACH PATTIES (2x165g) 330g

ART. NR.: VGCSGV4712063
Ficha Nº: FT_SGQSA_213_V01

1. Especificação do Produto / Product specification

Denominação / <i>Denomination</i>	Empanadilhas de espinafres Veggis/ <i>Veggis soy patties.</i>
Descrição / <i>Description</i>	Empanadilhas vegetarianas de espinafres pré-cozinhados ultracongeladas fornecido em cuvetes de 2x165g / <i>Vegetarian deep-frozen pre-cooked vegetarian spinach patties supplied in</i> <i>2x165g cuvettes.</i>
Método de Produção / <i>Production method</i>	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. / <i>Reception of raw materials; Storage;</i> <i>Preparation of the filling ingredients; Preparation of the dough; Preparation of ingredients; Fast</i> <i>cooling; Dough filling; Molding; Panning; Deep freezing; Packaging; Cartoning; Storage of the final</i> <i>product; Expedition to Equanto. Upon arrival at our facilities the process is: Reception of the finished</i> <i>product; Freezing temperature storage; Palletizing; Temporary storage at freezing temperature;</i> <i>Expedition; Freezing temperature transport</i>
Ingredientes / <i>Ingredients</i>	Espinafres 28%, farinha de TRIGO, água, 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) e corante (E160a)), OVO, queijo 5% (LEITE de vaca, fermentos lácteos, coalho, corante ((E160b) e sal), LEITE, NATAS, sal, farinha de TRIGO integral e especiarias. / <i>Spinach 28%, WHEAT flour, water, margarine (simple vegetable fats (palm oil and its derivatives,</i> <i>sunflower oil / SOYBEAN), water, salt, emulsifiers (E471, E322 - SOYBEAN lecithin), flavors,</i> <i>acidity regulator (E330), preservative (E202) and coloring (E160a)), EGG, 5% cheese (Cow's MILK, dairy yeast,</i> <i>rennet, coloring ((E160b) and salt), MILK, CREAM, salt, whole WHEAT flour and spices.</i>
Origem / <i>Origin</i>	U.E. - Portugal (PT DPC 336 CE) / EU – Portugal (PT DPC 336 CE)
Uso Previsto / <i>Intended use</i>	Pré-aquecer o forno a 170°C. Retirar o produto do congelador 15 minutos antes de levar ao forno. Cozinhar durante 20 a 25 minutos, até que fique dourada ou com a tonalidade desejada. / <i>Preheat oven to 170°C. Remove the product from the freezer 15 minutes before putting it</i> <i>in the oven. Cook for 20 to 25 minutes, until golden or the desired shade.</i>
Público Alvo / <i>Target</i>	População em geral com exceção de pessoas intolerantes aos alergénios presentes. / <i>General population with the exception of people intolerante to the allergens present.</i>
Modo de Utilização <i>/ Suggested use</i>	Sujeito a confeção antes do consumo. / <i>Cooking is recommended before consumption.</i>
Condições de Armazenamento / <i>Storage condition</i>	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. / <i>Frozen product. Store in the freezer at -18°C.</i> <i>After defrosting, don't re-freeze to guarantee the original quality of the product. Incorrect</i> <i>storage may compromise the product. After defrosting, do not re-freeze.</i>
Durabilidade / <i>Shelf life</i>	No máximo, 365 dias após produção nas condições de armazenamento recomendadas. / <i>A maximum of 365 days after production in the recommended storage conditions.</i>
Código EAN / <i>EAN Code</i>	5608394712056
Código ITF / <i>ITF Code</i>	15608394712053
IVA / <i>VAT</i>	23%



Ficha Técnica / Specification sheet
EMPANADILHA DE ESPINAFRES VEGGIS (2X165g) 330g /
VEGGIS SPINACH PATTIES (2x165g) 330g

ART. NR.: Ficha Nº:
VGCSGV4712063 FT_SGQSA_213_V01

2. Declaração Nutricional (Por 100g/ml) / Nutrition Declaration (Per 100g/ml)	Energia / Energy	1004 kJ / 240 kcal	2.1. Vitaminas e Minerais (por 100g/ml) / Vitamins and Minerals (per 100g/ml)	
	Lípidos / Fat	10,4 g		
	dos quais saturados / of which saturates	4,0 g		
	Hidratos de Carbono / Carbohydrate	29,8 g		
	dos quais açúcares / of which sugars	0,7 g		
	Proteína / Protein	6,8 g		
	Sal / Salt	1,16 g		

3. Alergénios / 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 alérgenos 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 empanadilha com massa exterior estaladiça e recheio interno. / Typical pie shape with crunchy outer pastry and inner filling.
	Cor / Color	Bege no exterior com recheio interior de cor esverdeado / Beige on the outside with greenish filling on the inside.
	Aroma e Paladar / Odor and Taste	Aroma característico e sabor a espinafres e queijo. / Characteristic aroma and flavor of spinach and cheese.



Ficha Técnica / Specification sheet
EMPANADILHA DE ESPINAFRES VEGGIES (2X165g) 330g /
VEGGIES SPINACH PATTIES (2x165g) 330g

ART. NR.: VGCSGV4712063 Ficha Nº: FT_SGQSA_213_V01

5. Características Físico-Químicas / Chemical and physical characteristics	Peso unidade / Unit weight	$\pm 165g$



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

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



Ficha Técnica / Specification sheet
EMPANADILHA DE ESPINAFRES VEGGIS (2X165g) 330g /
VEGGIS SPINACH PATTIES (2x165g) 330g

ART. NR.: **Ficha Nº:**
VGCSGV4712063 FT_SGQSA_213_V01

9. Embalagem e Dados Logísticos / Packaging and Logistic Data	Formato / Format		
	Unidade / Unit	Caixa / Box	Palete / Pallet
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.			
Peso Líquido (g) / Net weight (g)	260	3120	-
Peso Bruto (g) / Gross weight (g)	280	3700	-
Dimensões (cm) / Dimensions (cm)	-	-	-
Altura / Hight	22,0	46,5	-
Largura / Width	13,5	27,5	-
Comprimento / Length	3,0	15,0	-
Unidades por caixa / Units per box	12	-	-
Caixas por camada / Boxes per layer	-	-	6
Número de camadas por palete / Layers per box	-	-	10
Caixas por palete / Boxes per pallet	-	-	60

10. OGM - Irradiação / GMO - Irradiation	<p>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.</p> <p>O produto não foi sujeito a irradiação e está em conformidade com a Diretiva Nº 1999/3/CE.</p> <p><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></p> <p><i>The product has not been subjected to irradiation and complies with Directive Nº 1999/3/CE.</i></p>
---	---



Ficha Técnica / Specification sheet
EMPANADILHA DE ESPINAFRES VEGGIS (2X165g) 330g /
VEGGIS SPINACH PATTIES (2x165g) 330g

ART. NR.: **Ficha Nº:**
VGCSGV4712063 FT_SGQSA_213_V01

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

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.origensbio.pt
	Email / Email	equanto@equanto.pt
	Sistema de Controlo CE / <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.*