



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ART. NR.	-	Nome:	Rissóis de Espinafre
EAN	-		
IVA	-		

Descrição do Produto:

Rissóis de Espinafre, Pré-cozinhado ultracongelado.

Produto composto por uma massa devidamente preparada com a envólvia dos respectivos ingredientes que lhe fornece características únicas a estes rissóis de Espinafre. Submetidas a um processo adequado de congelação dito "ultracongelação", que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto, em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupções a níveis $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Ingredientes:

Farinha de trigo, espinafres 30%, margarina (gorduras vegetais simples, água, sal, emulsionantes (E471, E322 lecitina de soja), aromas, corantes (E160a) e regulador de acidez (E330)), leite, natas, especiarias, sal e pão ralado.

Valores nutricionais médios (por 100g):

Energia (Kcal)	188
Energia (KJ)	787
Proteína (g)	5,5
H. Carbono (g)	31,7
dos quais açúcares (g)	11,2
Lípidos (g)	4,4
das quais saturados (g)	1,9
Sal (g)	1,17

Alérgenos:

- Contém glúten
- Contém soja
- Contém lactose
- Pode conter vestígios de ovo e aipo.

Modo de Utilização

Fritar sem descongelar em óleo quente a 180°C , 3 a 4 unidades de cada vez.

Acondicionamento e embalagem

Pretendendo salvaguardar os aspectos de segurança e qualidade dos produtos as embalagens utilizadas são aprovadas para o contacto com géneros alimentícios. O processo de embalagem é efectuado em condições rigorosas de higiene.

Produto em covete

Tamanho	Unidade / Covete	Covete / Caixa
Pequeno	20	14
Grande	6	12

Produto a Granel

Tamanho	Unidade / Caixa Pequena	Unidade / Caixa Grande
Pequeno	-	300
Grande	-	100

Características Microbiológicas

Contagem de coliformes	$< 10^2$
Contagem de E. Coli	$< 10^2$
Pesquisa de Staphylococcus coagulase positiva	$< 10^2$
Pesquisa de Salmonella spp	Negativa 25g
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Negativa 25g

Preservação

Temperatura: Produto Ultracongelado - Manter à temperatura -18°C
Local: Fresco e Seco
Observações: Descongelar a temperatura segura (0 a 5°C) e não voltar a congelar/recongelação
Validade: Consumir de preferência antes de decorridos 12 meses após a data de fabrico, em condições normais de armazenamento.

Distribuição

Empresa: Equanto, Intercâmbio Comercial e Industrial SA
Morada: Zona Industrial das Corredouras Lote 8, 2630-369 Arruda dos Vinhos - Portugal
Contactos: Telefone: 00 351 263 977 250 | Fax: 00 351 263 977 259
Site: www.origensbio.com
email: equanto@equanto.pt