



Ficha Técnica / Specification sheet  
**EMPANADILHA DE COGUMELOS VEGGIS (2X165g) 330g /**  
VEGGIS MUSHROOMS PATTIES (2x165g) 330g

ART. NR.: Ficha Nº:  
VGCSGV4712056 FT\_SGQSA\_212\_V01

1. Especificação do Produto / Product specification

<b>Denominação /</b> <i>Denomination</i>	<b>Empanadilhas de cogumelos Veggie's /</b> <i>Veggie's soy patties.</i>
<b>Descrição /</b> <i>Description</i>	<b>Empanadilhas vegetarianas de cogumelos pré-cozinhados ultracongeladas fornecido em</b> <b>cuvetes de 2x165g /</b> <i>Vegetarian deep-frozen pre-cooked vegetarian mushrooms patties supplied in</i> <i>2x165g cuvettes.</i>
<b>Método de</b> <b>Produção /</b> <i>Production method</i>	<b>Receção das matérias-primas; Armazenagem; Preparação dos ingredientes do recheio;</b> <b>Preparação da massa; Confeção dos ingredientes; Arrefecimento rápido; Recheio da</b> <b>massa; Moldagem; Panagem; Ultracongelação; Embalamento; Encartonamento;</b> <b>Armazenamento do produto final; Expedição para a Equanto. Com a chegada às nossas</b> <b>instalações o processo é: Receção do produto acabado; Armazenamento à temperatura de</b> <b>congelação; Paletização; Armazenamento temporário à temperatura de congelação;</b> <b>Expedição; Transporte à temperatura de congelação. /</b> <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>
<b>Ingredientes /</b> <i>Ingredients</i>	<b>Farinha de TRIGO, cogumelos (28%), água, margarina (gorduras vegetais simples (óleo de</b> <b>palma e seus derivados, óleo de girassol / SOJA), água, sal, emulsionantes (E471, E322 -</b> <b>lecitina de SOJA), aromas, regulador de acidez (E330), conservante (E202) e corante</b> <b>(E160a)), OVO, polpa tomate (2%) (concentrado de tomate, sal, regulador de acidez: ácido</b> <b>cítrico), óleo de girassol, LEITE, farinha de TRIGO integral, sal, cebola (0,2%), açúcar e</b> <b>especiarias. /</b> <i>WHEAT flour, mushrooms (28%), water, margarine (simple vegetable fats (palm oil and its derivatives,</i> <i>sunflower oil / SOYBEAN), water, salt, emulsifiers (E471, E322 - SOYBEAN lecithin), flavors, regulator</i> <i>acidity (E330), preservative (E202) and coloring (E160a)), EGG, tomato pulp (2%) (tomato concentrate,</i> <i>salt, acidity regulator: citric acid), sunflower oil, MILK, whole WHEAT flour, salt, onion (0.2%), sugar and</i> <i>spices.</i>
<b>Origem /</b> <i>Origin</i>	<b>U.E. - Portugal (PT DPC 336 CE) / EU – Portugal (PT DPC 336 CE)</b>
<b>Uso Previsto /</b> <i>Intended use</i>	<b>Pré-aquecer o forno a 170°C. Retirar o produto do congelador 15 minutos antes de levar</b> <b>ao forno. Cozinhar durante 20 a 25 minutos, até que fique dourada ou com a tonalidade</b> <b>desejada. / Preheat oven to 170°C. Remove the product from the freezer 15 minutes before putting it</b> <b>in the oven. Cook for 20 to 25 minutes, until golden or the desired shade.</b>
<b>Público Alvo /</b> <i>Target</i>	<b>População em geral com exceção de pessoas intolerantes aos alergénios presentes. /</b> <i>General population with the exception of people intolerante to the allergens present.</i>
<b>Modo de Utilização</b> <i>/ Suggested use</i>	<b>Sujeito a confeção antes do consumo. /</b> <i>Cooking is recommended before consumption.</i>
<b>Condições de</b> <b>Armazenamento /</b> <i>Storage condition</i>	<b>Produto congelado. Conservar em congelação a uma temperatura de</b> <b>-18°C, por forma a se garantir a qualidade original do produto. O</b> <b>armazenamento incorreto pode comprometer o produto. Depois de</b> <b>descongelar, não voltar a congelar. / Frozen product. Store in the freezer at -18°C.</b> <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>
<b>Durabilidade /</b> <i>Shelf life</i>	<b>No máximo, 365 dias após produção nas condições de armazenamento recomendadas. /</b> <i>A maximum of 365 days after production in the recommended storage conditions.</i>
<b>Código EAN /</b> <i>EAN Code</i>	5608394712056
<b>Código ITF /</b> <i>ITF Code</i>	15608394712053
<b>IVA /</b> <i>VAT</i>	23%



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

ART. NR.: Ficha Nº:  
VGCSGV4712056 FT\_SGQSA\_212\_V01

<b>2. Declaração Nutricional</b> (Por 100g/ml) / Nutrition Declaration (Per 100g/ml)	<b>Energia / Energy</b>	954 kJ / 228 kcal	<b>2.1. Vitaminas e Minerais</b> (por 100g/ml) / Vitamins and Minerals (per 100g/ml)	
	<b>Lípidos / Fat</b>	9,9 g		
	dos quais saturados / of which saturates	3,4 g		
	<b>Hidratos de Carbono / Carbohydrate</b>	31 g		
	dos quais açúcares / of which sugars	3,9 g		
	<b>Proteína / Protein</b>	4,1 g		
	<b>Sal / Salt</b>	1,2 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 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.					

<b>4. Propriedades Organolépticas /</b> Sensory properties	<b>Aspetto / Textura /</b> Appearance/ Texture	<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 /</b> Color	<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 /</b> Odor and Taste	<b>Aroma característico e sabor a soja e especiarias. / Characteristic aroma and flavor of soy and spices.</b>



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

ART. NR.: VGCSCGV4712056  
Ficha Nº: FT\_SGQSA\_212\_V01

<b>5. Características Físico-Químicas / Chemical and physical characteristics</b>	<b>Peso unidade / Unit weight</b>	± 165g

<b>6. Imagem / Picture</b>	
	NA

<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>Limite / Limit value</b>	<b>Unidade / Unit</b>	
<b>8. Critérios Microbiológicos / Microbiological criteria</b>	<b>Contagem de microrganismos a 30°C / Microorganism count at 30°C</b>	≤ 10 <sup>5</sup> UFC / g CFU / g	
	<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  
**EMPANADILHA DE COGUMELOS VEGGIS (2X165g) 330g /**  
VEGGIS MUSHROOMS PATTIES (2x165g) 330g

ART. NR.: VGCSGV4712056  
Ficha Nº: FT\_SGQSA\_212\_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.			
<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 palete / Layers per box</b>	-	-	10
<b>Caixas por palete / Boxes per pallet</b>	-	-	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 COGUMELOS VEGGIS (2X165g) 330g /  
VEGGIS MUSHROOMS PATTIES (2x165g) 330g

ART. NR.: Ficha Nº:  
VGCSGV4712056 FT\_SGQSA\_212\_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>CrITÉrios 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.*