Casa dos Leitões

Ficha Técnica

Edição: 1

Data: JUNHO/2023

Pág.: 2/2

FT 03 – PASTEL DE LEITÃO COM QUEIJO DE OVELHA 75GR

1. DESCRIÇÃO

Aperitivo Salgado.

2. INGREDIENTES

<u>Farinha de trigo,</u> carne de suíno, água, azeite, leite, queijo de ovelha (<u>leite de ovelha</u>, coalho e sal), <u>vinho branco, mostarda, sal, alho, cebola, banha de porco, louro e erva de provença.</u>

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: Sui generis

Odor: Sui generis

Sabor: Sui generis

4. Alérgenos (incluindo derivados)

Contém: Glúten, Ovos, Soja, Leite, Mostarda eSulfitos.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	VALOR MÁXIMO POR GRAMA DE PRODUTO (ufc/g)	NORMA DE REFERÊNCIA
Microrganismos a 30ºC	<1 x 10 ³	ISO 4833-1:2013 + A1:2022
Enterobacteriaceae	<1x10 ²	ISO 21528-2:2017
Contagem de <i>E. coli</i>	<1x 10 ¹	ISO 16649-2:2001
Staphylococcus aureus	<1x 10 ¹	ISO 6888-1:2021
Pesquisa de Salmonella spp.	Ausência em 25 g	ISO 6579-1:2017 + A1:2020
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Ausência em 25 g	ISO 11290-1:2017

NIF: 509 178 065 e-mail: casadosleitoesfundao@gmail.com

Casa dos Leitões

Ficha Técnica

Edição: 1

Data: JUNHO/2023

Pág.: 2/2

FT 03 - PASTEL DE LEITÃO COM QUEIJO DE OVELHA 75GR

6. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutr	Declaração Nutricional por 100g de produto		
Energia	1084 / 258	kJ / kcal	
Lípidos	9.2	g	
dos quais: Saturados	3.74	g	
Hidratos de Carbono	32	g	
dos quais: Açúcares	1.71	g	
Fibras	0.84	g	
Proteínas	12	g	
Sal	1.48	g	

7. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Sem descongelar, fritar em poucas unidades de cada vez em óleo bem quente a 180ºC, durante cerca de 6 minutos, virando para alourarem uniformemente.

8. ACONDICIONAMENTO

Produto ultracongelado e embalado em saco de plástico de 50 unidades e acondicionado em caixa de cartão.

9. TIPO DE CONFECÇÃO

Produto congelado deve ser submetido a tratamento térmico de fritura a 180ºC.

10. REQUISITOS DEARMAZENAGEM E TRANSPORTE

Conservar a -18ºCe transportar em veículos com caixa isotérmica destinados unicamente atransporte de produtos alimentares.

Não voltar a congelar após iniciado o processo de descongelação.

11. PRAZO DE VALIDADE

NIF: 509 178 065 e-mail: casadosleitoesfundao@gmail.com

Casa dos Leitões

Ficha Técnica

Edição: 1

Data: JUNHO/2023

Pág.: 2/2

FT 03 – PASTEL DE LEITÃO COM QUEIJO DE OVELHA 75GR

12 meses após data de fabrico, em condições de armazenamento adequadas.

12. USO PRETENDIDO

Consumidores em geral.

Não aconselhado a pessoas que possuem alergias ou intolerâncias alimentares a algum dos ingredientes declarados.

13. NUMERO DE CONTROLO VETERINÁRIO



NIF: 509 178 065 e-mail: casadosleitoesfundao@gmail.com