

Identificação do produto	
Denominação de Venda	Mini Pastel de Chaves IGP 30g (100 unidades)
Referência:	1240035
GTIN:	0560080373505
Ingredientes	<p>Massa: Farinha de TRIGO, água, margarina folhados (óleo e gorduras vegetas (palma e colza em proporções variáveis), água, emulsionantes (leciina de girassol, mono e diglicéridos de ácidos gordos), sal, regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (sorbato de potássio, aroma, corante (beta caroteno) (Pode conter vestígios de LEITE)), água e sal</p> <p>Recheio: Carne de bovino (56%), cebola, pão de TRIGO (farinha de TRIGO, água, sal e levedura), azeite virgem extra, salsa, alho, sal e especiarias</p>



Modo de utilização
Aquecer previamente o forno (180-200°C). Sem descangelar, colocar os pasteis num tabuleiro com a parte mais pequena voltada para baixo, se os fornos forem ventilados, colocar a parte mais pequena para baixo e a parte curva voltada para os ventiladores. Levar ao forno a cozer durante 20-25min ou até apresentarem cor dourada. Ao retirar do forno, colocar em papel absorvente antes de servir.

Uso Previsto
Produto destinado a toda a população em geral, exceptuando indivíduos com intolerância ou alergia a algum dos ingredientes declarados na lista de ingredientes.

Embalagem				
Embalagem Primária	saco plástico PE/HD			
embalagem secundária	tipo de embalagem	Caixa de Cartão para uso alimentar		
	unidades/cx	100	peso (kg): 3	dimensão: 310x190x135
paletização	nºcaixas base	13	nºcaixas altura	11
	caixas p/paleta	143	peso (kg): 429	dimensão: 800x1200x1600

Data de validade	
Após data de produção	12 meses
Após descongelação	24h
Instruções de conservação	Após descongelar não voltar a congelar. Conservar a -18°C

Aprovado por: _____

Características Organolépticas

folhado fino e dourado com recheio de carne picada de vitela no interior

Características Físicas

Peso unitário:	30g
dimensão:	comprimento: 6cm Largura: 3cm

Informação Nutricional Média (por 100g de produto)

Valor Energético	Kcal/Kj	342/1428	Hidratos de Carbono	g	29
Lípidos	g	21,4	dos quais açúcares:	g	3,8
saturados:	g	13,1	Sal	g	1,2
Proteínas	g	8,1	fibra		1,2

Características Microbiológicas

Microrganismo	Métodos de Análise	Limites
E. Coli		neg 0,1g
Staphylococcus aureus		neg 1g
Salmonella coagulase +		ausencia em 25g
Listeria monocytogenes		ausencia em 25g

Rotulagem

Alergêneos	Contem gluten. Pode conter vestígios de leite
OGM's	Isento
Irrradiados	Isento

Legislação Aplicável

Cumprir com as especificações legais em vigor.

Aprovado por: _____

Data: ____ / ____ / ____