

Identificação do produto		
<b>Denominação de Venda</b>	Pastel de chaves IGP 80g (50 unidades)	
<b>Referência:</b>	1200055	
<b>GTIN:</b>	0560080370559	
<b>Ingredientes</b>	<p>Massa Folhada: Farinha de TRIGO, água, margarina (óleo e gorduras vegetais (palma, colza em proporções variáveis), água, emulsionantes (lecitina de girassol, mono e diglicéridos de ácidos gordos), sal, regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (sorbato de potássio), aroma, corante (beta caroteno), 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 a 180-200°C. Sem descongelar, colocar os pasteis num tabuleiro com a parte mais pequena voltada para baixo. Cozer durante aproximadamente 20-25min, até apresentar uma cor dourada. Após cozedura retirar do forno e colocar sobre papel absorvente.

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					
<b>Embalagem Primária</b>		Polietileno			
<b>embalagem secundária</b>	<b>tipo de embalagem</b>	Caixa de Cartão para uso alimentar			
	<b>unidades/cx</b>	50	<b>peso (kg):</b>	4	<b>dimensão:</b> 327x237x197
<b>paletização</b>	<b>nºcaixas base</b>	12		<b>nºcaixas altura</b>	8
	<b>caixas p/palete</b>	96	<b>peso (kg):</b>	384	<b>dimensão:</b> 800x1200x1600

Aprovado por:

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

Características Organolépticas
Folhado fino e dourado com recheio de carne picada de vitela no interior.

Características Físicas	
Peso unitário:	80g
dimensão:	comprimento: 13cm   Largura: 7cm   Altura: 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 +		ausência em 25g
Listeria monocytogenes		ausência em 25g

Rotulagem	
Alergêneos	Contem GLÚTEN epode conter vestígios de LEITE.
OGM's	Isento
Irrradiados	Isento

Legislação Aplicável
Cumpre com as especificações legais em vigor.

Aprovado por: