

Código do Produto: 10

Características do Produto peso/uni.:

Médios: 55 g

Miniaturas: 20 g

GTIN-13

Cód. EAN cuvete médios 5604678000901

Cód. EAN avulso médios 5604678000925

Cód. EAN S/50 mini 5604678000949

Cód. EAN S/10 mini 5604678000932

Produto: Rolinhos de Salsicha Ultracongelados

Validade: 18 meses

Produzido em Portugal

Características Físicas:

Ingredientes: água, salsicha [80% (soja, mostarda e leite)], farinha de trigo, ovo pasteurizado, pão ralado, banha de porco, sal e óleo de girassol

Método de Preparação: Fritar sem descongelar, em óleo abundante e quente a 180°C durante 2 a 3 min.

Acondicionamento/Armazenagem: Produto ultracongelado. Conservar o produto a -18°C ou inferior. Não voltar a congelar. **Transporte:** Sistema de congelação (<-18°C).



Características Microbiológicas:

E.Coli	<1x10 ²
Estafilococos coag. positiva	<1x10 ²
Esp. Clostrideos	<1x10 ²
Sulfito-Redutores	
Salmonella spp	Neg.25g

Características Nutricionais:

Valor energético	779 KJ/185 Kcal
Lipidos	6,7 g
saturados	2,15 g
Carbono dos quais açucares	22,7 g 2,5 g
Proteínas	7,9 g
Sal	1,37 g



Embalagem/Rotulagem

Embalagem Comercial – EC

Embalagem Industrial – EI

Embalagem primária

Cuvete branca de poliestireno expandido envolvida por filme flow-pack

Saco de polietileno termo selado

Médios: 10 x 7 un

Médios: 50 un/2,750 kg/30x24x15 cm_(Tia 5)

10 x 0,385 = 3,850 Kg

Médios: 2x50 un/7,50 kg/40x24x19 cm_(Tia4)

Embalagem secundária

Caixa de Cartão Canelado

40x24x15 cm_(Tia 6)

Miniaturas (S/10): 10x10/2,00Kg/30x24x15 cm_(Tia 5)

(Nºemb./peso/dimensões)

Miniaturas (S/50): 4x50 un/4,00 kg/30x24x15 cm_(Tia 5)

Logística:	Caixa Tia 5	Caixa Tia 4	Caixa Tia 6
Unidades/Caixa	50	200	100
Caixas/Camada	10	10	10
Camada/Palete	13	8	10
Caixas /Palete	130	80	100
Unidades/Palete	6500	16000	10000

Alergêneos: Contém soja, mostarda, leite, glúten e ovo.
Público-Alvo: População em geral com idade > 2anos e que não sejam alérgicos a nenhum dos ingredientes do produto.
Legislação: Cumpre com as especificações legais em vigor