

EUROPASTRY. FICHE DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU PRODUIT

| | |
|----------------|------------|
| FT.QSA. | 40406 |
| Révision : | 0 |
| Date : | 09/12/2025 |
| Approuvé par : | DQSA |
| Page : | 1/2 |

| | | | | | |
|---|---|----------------|---|-----------------|------------|
| Identification de l'Entreprise : | Frisalgados – Fabrication et Distribution de Produits Alimentaires, Lda. Parc Industriel de Tábua, Lot n°6 3420-316 Tábua | | | | |
| Nom de l'article : | Rissol Bœuf 45g 9cvx10u | | | Marque : | Europastry |
| Code interne : | 40406 | EAN13 : | 0 | ITF14 : | 0 |

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Caractéristiques du produit : | Produit Cru Ultracongelé |
| Poids Approximatif (g) : | 45 |
| Format : | Demi-lune avec extrémités lisses |



| | | | | |
|--------------------------------|--|---|--------------------------|-------|
| Emballage primaire : | Barquette Plastique, Film et Boîte en Carton | | Poids Aprox.(g) : | 56 |
| Type de matériau : | R-PET, BOPP 380*30MY et Carton | | | |
| Dimensions (cm) : | 22x13x2,5 | Nb. unités Aprox. par emballage : | 10 | |
| Poids Brut Aprox. (g) : | 506 | Poids Net Aprox. (g) : | 450 | |
| Emballage secondaire : | Boîte Top Gel | | Poids Aprox.(g) : | 337 |
| Type de matériau : | Carton | | | |
| Dimensions (cm) : | 35x24x18,7 | Nb. emballages primaires par emb. sec. : | 9 | |
| Poids Brut Aprox. (g) : | 4891 | Poids Net Aprox. (g) : | 4050 | |
| Palettisation | Europalette | | Poids Aprox.(g) : | 23000 |
| Type de Matériau | Bois | | | |
| Dimensions | 120x80x14,4 | | | |
| Nb. caisses par niveau | 1Nb. niveaux par palette | 1Nb. total de caisses par palette | 100 | |
| Poids Brut Aprox. (g) : | 512100 | Poids Net Aprox. (g) : | 405000 | |

| | |
|---|--|
| Caractéristiques organoleptiques : | Composition du produit : |
| Aspect : Caractéristique des rissoles. | Produit à base de pâte de croquettes, avec garniture de bœuf et saucisse au vin. |
| Odeur : Caractéristique des rissoles. | |
| Texture : Caractéristique. | |
| Saveur : Produit avec goût typique de pâte de croquettes, avec la saveur du bœuf et du fumé de la saucisse au vin. | |
| Couleur : Jaune "Doré". | |

Liste des ingrédients :

Eau, Farine avec Levure [Farine de BLÉ et levure (1,5%), levants (E450, E500)], Viande de Bœuf (12,9%), CHAPELURE, ŒUF entier (pasteurisé), Oignon, Protéine de SOJA, Huile d'olive [vierge extra], Pulpe de Tomate [régulateur d'acidité (E330)], Carotte, Saucisse de Vin [Viande de Porc, vin (5,5%) (contient SULFITES), sang de Porc, sel, ail, protéine végétale (pois), épices, émulsifiants (E451), antioxydants (E331, E301, E300), conservateurs (E250). Embossé en boyau naturel bovin. Fumé au bois de chêne vert] (2,3%), Sel, Ail, Farine de BLÉ, Matières grasses végétales [graisses végétales (palme) et huiles végétales (tournesol), eau, sel (2,5%), émulsifiants (E471, E472c, E322 (tournesol)), arômes, conservateur (E202), acidifiant (E330) et colorant (E160ai)], Huile alimentaire [huile de tournesol raffinée], Bouillon de Bœuf [Sel, exhausteur de goût (E621, E631, E627), arômes, graisse de vache (1%), oignon (0,9%), bouillon de bœuf déshydraté (0,5%) (extrait d'os), viande de bœuf (0,5%), colorant (E150c), épices, carotte (0,2%), extrait de levure, antioxydant (E392)], Sauce Worcestershire [Eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre roux,

| | |
|-----------------------------------|---|
| Mode d'utilisation : | Consommer après cuisson. Frire sans décongeler dans de l'huile chaude (170°C), pendant environ 6 minutes. |
| Conditions de consommation | Une fois décongelé, ne pas recongeler. |
| Date de péremption : | 18 mois après la date de fabrication. |

EUROPASTRY. FICHE DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU PRODUIT

| | |
|----------------|------------|
| FT.QSA. | 40406 |
| Révision : | 0 |
| Date : | 09/12/2025 |
| Approuvé par : | DQSA |
| Page : | 2/2 |

| | |
|-------------------------------------|--|
| Public cible : | Consommateurs en général, à l'exception des individus présentant une intolérance ou susceptibles de développer des réactions allergiques aux ingrédients et allergènes mentionnés sur l'étiquette. |
| Conditions de Conservation : | Température ≤ -18°C |
| Conditions de Transport : | Température ≤ -18°C (+/-3°C) |

| Caractéristiques Microbiologiques | | Caractéristiques Chimiques | |
|--|--------------------|---|-----------|
| Dénombrement Moisissures et Levures b) | ≤1x10 ⁵ | Aflatoxines | 0,1 µg/kg |
| Dénombrement Micro-organismes à 30°C b) | ≤1x10 ⁶ | Ochratoxine A | NA |
| Dénombrement E.Coli b) | ≤1x10 ² | Déoxynivalénol | 600 µg/kg |
| Recherche Listeria Monocytogenes a) | Négatif en 25g | Mélanine | 2,5mg/kg |
| Dénombrement Staphylococcus coagulase + b) | ≤1x10 ³ | Zéaralénone | 50 µg/kg |
| Recherche Salmonella (en 25g) a) | Négatif en 25g | Acrylamide | NA |
| | | Somme des dioxines | 3,0 pg/g |
| | | Somme des dioxines et PCB sous forme de dioxine | 4,5 pg/g |

a) Limite légale b) Limite basée sur la bibliographie

| Étiquetage – Sécurité Alimentaire : | Caractéristiques Physiques : | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------------------|---------|-----------|-----|----------------|-----|------------|------|---------------|------|-------------|-----|-------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Numéro de contrôle Vétérinaire (PT BPC 829 CE) ● Désignation du Produit ● Liste des Ingrédients ● Allergènes ● Informations Nutritionnelles ● Mode de Conservation ● Mode de Préparation ● Lot ● Congelé le : jour/mois/année ● DDM : "À consommer de préférence avant fin : mm.aa" ● Pays d'origine ou lieu de provenance ● Adresse du responsable de la commercialisation | <p>Passé au détecteur de métaux vérifié par les standards : Fe - 3 mm ; NFe - 4 mm et Inox - 5 mm.</p> <p>Peut contenir : Os et/ou nerfs.</p> <p>Informations nutritionnelles pour 100g de produit :</p> <table border="1"> <tr> <td>Énergie kJ / kcal</td> <td>813/193</td> </tr> <tr> <td>Lipides g</td> <td>4,1</td> </tr> <tr> <td> dont saturés g</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Glucides g</td> <td>28,9</td> </tr> <tr> <td> dont sucres g</td> <td>5,91</td> </tr> <tr> <td>Protéines g</td> <td>8,5</td> </tr> <tr> <td>Sel g</td> <td>1,28</td> </tr> </table> | Énergie kJ / kcal | 813/193 | Lipides g | 4,1 | dont saturés g | 1,5 | Glucides g | 28,9 | dont sucres g | 5,91 | Protéines g | 8,5 | Sel g | 1,28 |
| Énergie kJ / kcal | 813/193 | | | | | | | | | | | | | | |
| Lipides g | 4,1 | | | | | | | | | | | | | | |
| dont saturés g | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Glucides g | 28,9 | | | | | | | | | | | | | | |
| dont sucres g | 5,91 | | | | | | | | | | | | | | |
| Protéines g | 8,5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Sel g | 1,28 | | | | | | | | | | | | | | |

| Allergènes | |
|---|--------------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | Présent |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Peut contenir des traces |
| Œufs et produits à base d'œufs | Présent |
| Poissons et produits à base de poissons | Peut contenir des traces |
| Arachides et produits à base d'arachides | Peut contenir des traces |
| Soja et produits à base de soja | Présent |
| Lait et produits à base de lait | Peut contenir des traces |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits | Peut contenir des traces |
| Céleri et produits à base de céleri | Peut contenir des traces |
| Moutarde et produits à base de moutarde | Peut contenir des traces |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Peut contenir des traces |
| Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations > 10mg/kg ou 10mg/l (SO2) | Présent |
| Lupin et produits à base de lupin | Peut contenir des traces |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Peut contenir des traces |

| Organismes génétiquement modifiés |
|--|
| <p>Selon les déclarations des fournisseurs, ce produit ne contient pas d'ingrédients nécessitant un étiquetage (Règlement n°1829/2003 et Règlement n°1830/2003).</p> |

| Législation applicable |
|---|
| <p>Nous assurons le respect de la législation en vigueur applicable à l'activité, et nous fournissons une liste actualisée sur demande du client.</p> |