

EUROPASTRY. FICHE DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU PRODUIT

FT.QSA.	40405
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 Crevette 45g 9cvx10u			Marque :	Europastry
Code interne :	40405	EAN13 :	0	ITF14 :	0

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



Emballage primaire :	Barquette Plastique, Film et Boîte en Carton		Poids Aprox.(g) :	46
Type de matériau :	R-PET, BOPP 380*30MY et Carton			
Dimensions (cm) :	23x14x4	Nb. unités Aprox. par emballage :	10	
Poids Brut Aprox. (g) :	496	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) :	4801	Poids Net Aprox. (g) :	4050	
Palettisation	Europalette		Poids Aprox.(g) :	23000
Type de Matériau	Bois			
Dimensions	120x80x14,4			
Nb. caisses par niveau	1 Nb. niveaux par palette	1 Nb. total de caisses par palette	100	
Poids Brut Aprox. (g) :	503100	Poids Net Aprox. (g) :	405000	

Caractéristiques organoleptiques :	Composition du produit :
Aspect : Caractéristique des rissoles.	Produit à base de pâte de croquettes avec garniture à base de crevettes.
Odeur : Caractéristique des rissoles.	
Texture : Caractéristique.	
Saveur : Produit avec goût typique de pâte de croquettes, avec la saveur des fruits de mer (crevettes) de la garniture.	
Couleur : Jaune "Doré".	

Liste des ingrédients :
Eau, Farine avec Levure [Farine de BLÉ et levure (1,5%), levants (E450, E500)], CREVETTES (9%), CHAPELURE, ŒUF entier (pasteurisé), Sel, Huile alimentaire [huile de tournesol raffinée], 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)], Oignon, Crème de Fruits de mer [Farine de BLÉ, amidon, sel, exhausteur de goût (E621), CREVETTES (8%), graisse de palme, maltodextrine, purée de tomate (3,2%), oignon (0,9%), sirop de glucose, colorants (E150c, E160c), Protéines du LAIT, curcuma, racine de persil, arômes, extrait de levure.], Ail et Épices.

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.	40405
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	4 pg/g
		Somme des dioxines et PCB sous forme de dioxine	8 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 : Écaille.</p> <p>Informations nutritionnelles pour 100g de produit :</p> <table border="1"> <tr> <td>Énergie kJ / kcal</td> <td>660/156</td> </tr> <tr> <td>Lipides g</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td> dont saturés g</td> <td>0,36</td> </tr> <tr> <td>Glucides g</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td> dont sucres g</td> <td>4,9</td> </tr> <tr> <td>Protéines g</td> <td>5,9</td> </tr> <tr> <td>Sel g</td> <td>0,96</td> </tr> </table>	Énergie kJ / kcal	660/156	Lipides g	1,9	dont saturés g	0,36	Glucides g	28	dont sucres g	4,9	Protéines g	5,9	Sel g	0,96
Énergie kJ / kcal	660/156														
Lipides g	1,9														
dont saturés g	0,36														
Glucides g	28														
dont sucres g	4,9														
Protéines g	5,9														
Sel g	0,96														

Allergènes	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Présent
Crustacés et produits à base de crustacés	Présent
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	Peut contenir des traces
Lait et produits à base de lait	Présent
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>