

# EUROPASTRY. FICHE DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU PRODUIT

FT.QSA.	40372
Révision :	0
Date :	09/12/2025
Approuvé par :	DQSA
Page :	1/2

<b>Identification de l'Entreprise :</b>	Frisalgados – Fabrication et Distribution de Produits Alimentaires, Lda. Parc Industriel de Tábua, Lot n°6 3420-316 Tábua				
<b>Nom de l'article :</b>	<b>Rissol Leitão 100g 9cvx4u</b>			<b>Marque :</b>	Europastry
<b>Code interne :</b>	40372	<b>EAN13 :</b>	0	<b>ITF14 :</b>	0

<b>Caractéristiques du produit :</b>	Produit Cru Ultracongelé	[Image du produit]
<b>Poids Approximatif (g) :</b>	100	
<b>Format :</b>	Triangulaire	

<b>Emballage primaire :</b>	Barquette Plastique, Film et Boîte en Carton		<b>Poids Aprox.(g) :</b>	56
<b>Type de matériau :</b>	R-PET, BOPP 380*30MY et Carton			
<b>Dimensions (cm) :</b>	22x13x2,5	<b>Nb. unités Aprox. par emballage :</b>	4	
<b>Poids Brut Aprox. (g) :</b>	456	<b>Poids Net Aprox. (g) :</b>	400	
<b>Emballage secondaire :</b>	Boîte Top Gel		<b>Poids Aprox.(g) :</b>	337
<b>Type de matériau :</b>	Carton			
<b>Dimensions (cm) :</b>	35x24x18,7	<b>Nb. emballages primaires par emb. sec. :</b>	9	
<b>Poids Brut Aprox. (g) :</b>	4441	<b>Poids Net Aprox. (g) :</b>	3600	
<b>Palettisation</b>	Europalette		<b>Poids Aprox.(g) :</b>	23000
<b>Type de Matériau</b>	Bois			
<b>Dimensions</b>	120x80x14,4			
<b>Nb. caisses par niveau</b>	<b>1<sup>er</sup> Nb. niveaux par palette</b>	<b>1<sup>er</sup> Nb. total de caisses par palette</b>	100	
<b>Poids Brut Aprox. (g) :</b>	467100	<b>Poids Net Aprox. (g) :</b>	360000	

<b>Caractéristiques organoleptiques :</b>	<b>Composition du produit :</b>
<b>Aspect :</b> Caractéristique des rissoles. <b>Odeur :</b> Caractéristique des rissoles. <b>Texture :</b> Caractéristique. <b>Saveur :</b> Produit avec goût typique de pâte de croquettes, avec la saveur de la garniture à base de cochon de lait rôti à la "moda da bairrada". <b>Couleur :</b> Jaune "Doré".	Produit à base de pâte de croquettes, avec garniture à base de cochon de lait rôti.

<b>Liste des ingrédients :</b>
Eau, Farine avec Levure [Farine de BLÉ et levure (1,5%), levants (E450, E500)], Viande de Porc (11,3%), CHAPELURE, Oignon, ŒUF entier (pasteurisé), Cochon de lait rôti [Carcasse de cochon de lait, saindoux, sel, pâte d'ail, Poivre Blanc, Poivre Noir, Laurier] (2,3%), 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)], Sel, Sauce de Cochon de lait, Huile alimentaire [huile de tournesol raffinée], Ail et Épices.

<b>Mode d'utilisation :</b>	Consommer après cuisson. Frire sans décongeler dans de l'huile chaude (170°C), pendant environ 10 minutes.
<b>Conditions de consommation</b>	Une fois décongelé, ne pas recongeler.
<b>Date de péremption :</b>	18 mois après la date de fabrication.

# EUROPASTRY. FICHE DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU PRODUIT

FT.QSA.	40372
Révision :	0
Date :	09/12/2025
Approuvé par :	DQSA
Page :	2/2

<b>Public cible :</b>	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.
<b>Conditions de Conservation :</b>	Température ≤ -18°C
<b>Conditions de Transport :</b>	Température ≤ -18°C (+/-3°C)

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

a) Limite légale b) Limite basée sur la bibliographie

Étiquetage – Sécurité Alimentaire :	Caractéristiques Physiques :														
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Numéro de contrôle Vétérinaire (PT BPC 829 CE)</li> <li>● Désignation du Produit</li> <li>● Liste des Ingrédients</li> <li>● Allergènes</li> <li>● Informations Nutritionnelles</li> <li>● Mode de Conservation</li> <li>● Mode de Préparation</li> <li>● Lot</li> <li>● Congelé le : jour/mois/année</li> <li>● DDM : "À consommer de préférence avant fin : mm.aa"</li> <li>● Pays d'origine ou lieu de provenance</li> <li>● Adresse du responsable de la commercialisation</li> </ul>	<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><b>Informations nutritionnelles pour 100g de produit :</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Énergie kJ / kcal</td> <td>764/181</td> </tr> <tr> <td>Lipides g</td> <td>3,6</td> </tr> <tr> <td>  dont saturés g</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>Glucides g</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>  dont sucres g</td> <td>4,7</td> </tr> <tr> <td>Protéines g</td> <td>10,8</td> </tr> <tr> <td>Sel g</td> <td>0,94</td> </tr> </table>	Énergie kJ / kcal	764/181	Lipides g	3,6	dont saturés g	1,2	Glucides g	25	dont sucres g	4,7	Protéines g	10,8	Sel g	0,94
Énergie kJ / kcal	764/181														
Lipides g	3,6														
dont saturés g	1,2														
Glucides g	25														
dont sucres g	4,7														
Protéines g	10,8														
Sel g	0,94														

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	Peut contenir des traces
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)	Peut contenir des traces
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>