

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

# Filetes de Frango com Batata-Doce Assada High Protein

**Referência do artigo**

NUT08/1749070000

**Nome do produto**

Filetes de Frango com Batata-Doce Assada High Protein

**Marca Comercial**

Prozis

**Código EAN**

5600961165555

**Denominação legal**

Género Alimentício

**Produzido em**

UE

**Forma de Apresentação**

Caraterístico

**Dose**

1 recipiente para comida (340 g)

**Peso líquido**

340 g

**Doses por embalagem**

1

**INGREDIENTES**

Batata-Doce Assada (53%) (Batata-Doce, Sal), Filetes de Frango (47%) (Água, Peito de frango, Manteiga (**LEITE**), Azeite, Alho, Sal, Alecrim, Amido de Milho, Pimenta-Negra), Orégãos.

Pode conter vestígios de glúten. Pode conter fragmentos de ossos.

**CONSERVAÇÃO DO PRODUTO****Modo de conservação, transporte e distribuição**

Conservar na embalagem original a -18°C. A data de validade depende estritamente do armazenamento correto do produto. Após começar a descongelar, não voltar a congelar, conservar no frigorífico e consumir no prazo de 48 horas.

**Formato da data de validade**

Consumir de preferência antes do fim de MM/AAAA

Distribuído por

**PROZIS.COM, S.A.**

Zona Franca Industrial, Plataforma 28, Pavilhão K, M6  
9200-047, Caniçal, Machico - Funchal, Portugal

Página 1 de 4

|   |               | Formato de lote                  | L <n.º do lote>   |
|---|---------------|----------------------------------|-------------------|
| <b>👁️ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b> |               | <b>📦 INFORMAÇÃO DE EMBALAGEM</b> |                   |
| <b>Descrição</b>                        | Caraterístico | <b>Embalagem (mm)</b>            | 210 x 40 x 160    |
| <b>Cor</b>                              | Caraterístico | <b>Caixa (mm)</b>                | 395 x 410 x 305   |
| <b>Aroma</b>                            | Caraterístico | <b>Embalagens por caixa</b>      | 40                |
| <b>Sabor</b>                            | Caraterístico | <b>Caixas por palete</b>         | 30                |
|   |               | <b>Palete (mm)</b>               | 1200 x 800 x 1784 |

**⚠️ AVISOS**

O produto estará quente. Tenha cuidado ao manuseá-lo.

**📖 INSTRUÇÕES**

Remover apenas a película exterior, deixando a película interior. Aquecer no micro-ondas a 800 W durante 6 minutos. Aquecer mais 2 minutos, se necessário. Seguir este processo para garantir uma preparação correta. Consumir imediatamente após a preparação.

**👤 PÚBLICO-ALVO**

Atletas e praticantes de desporto, em fases de alta intensidade. O produto não deve ser consumido por indivíduos com alergia a qualquer um dos ingredientes do rótulo.

**🧫 PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS**

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Contagem de microrganismos a 30 °C <sup>1</sup></b> | 100000 cfu/g  |
| <b>Contagem de enterobactérias <sup>1</sup></b>        | 100 cfu/g     |
| <b>Contagem de Estafilococos coagulase positiva</b>    | 100 cfu/g     |
| <b>Contagem de E. coli</b>                             | 10 cfu/g      |
| <b>Contagem de Bacillus cereus</b>                     | 100 cfu/g     |
| <b>Contagem de Esporos sulfito redutores</b>           | 100 cfu/g     |
| <b>Deteção de Listeria monocytogenes</b>               | Absent in 25g |
| <b>Deteção de Salmonella spp <sup>2</sup></b>          | Absent in 25g |
| <b>Deteção de Vibrio parahaemolyticus <sup>3</sup></b> | Absent in 25g |

**📄 MÉTODOS DE TRATAMENTO**

N.A.

**📅 VALIDADE**

540 dias a partir da data de produção.

**Observações**

<sup>1</sup> Microrganismos a 30°C e Enterobactérias - não aplicável se ingredientes são produtos fermentados ou curados; <sup>2</sup> Salmonella spp. - Amostragem n=5; c=0 para produtos à base de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados; <sup>3</sup> Vibrio parahaemolyticus - aplicável sempre que produto contém peixe, crustáceos ou moluscos.

 **PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS**

N.A.

 **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

|                            | Por 100 g             | Por dose               |
|----------------------------|-----------------------|------------------------|
| <b>Energia</b>             | 184.60 kcal<br>772 kJ | 627.64 kcal<br>2626 kJ |
| <b>Lípidos</b>             | 3.60 g                | 12.24 g                |
| <b>Saturados</b>           | 1.20 g                | 4.08 g                 |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 24.00 g               | 81.60 g                |
| <b>Açúcares</b>            | 4.50 g                | 15.30 g                |
| <b>Fibra</b>               | 2.10 g                | 7.14 g                 |
| <b>Proteínas</b>           | 13.00 g               | 44.20 g                |
| <b>Sal</b>                 | 0.88 g                | 2.99 g                 |

 **INFORMAÇÃO DO RÓTULO**

- Denominação de vendas
- Lista de ingredientes
- Quantidade líquida/peso
- Prazo de validade
- Lote
- Nome e morada do responsável pela colocação do produto no mercado
- Condições de armazenamento e conservação
- Alergénios
- Instruções de utilização
- Código de barras
- Informação nutricional
- Alegações de saúde/nutricionais (se aplicável)
- Embalado em atmosfera protetora (se aplicável)
- Marca de salubridade (se aplicável)

 **N.º DE CONTROLO VETERINÁRIO**

PT N 3301 CE

 **CERTIFICADO DE PROCESSO / PRODUTO**

N.A.

---

---

**○○○ INFORMAÇÃO ADICIONAL**

Os requisitos legais estabelecidos nos seguintes diplomas, e nas subsequentes alterações, encontram-se cumpridos sempre que aplicáveis à tipologia do produto:

Regulamento (CE) Nº 178/2002, de 28/01/2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 852/2004, de 29/04/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 853/2004, de 29/04/2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

Regulamento (UE) Nº 1169/2011, de 25/10/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 1333/2008, de 16/12/2008, relativo aos aditivos alimentares.

Regulamento (CE) Nº 1334/2008, de 16/12/2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 1881/2006, de 19/12/2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

Regulamento (UE) 2158/2017, de 20/12/2017, que estabelece medidas de mitigação e níveis de referência para a redução da presença de acrilamida em géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 396/2005, de 23/02/2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, e subsequentes alterações.

Regulamento (UE) Nº 37/2010, de 22/12/2009, relativo a substâncias farmacologicamente activas e respetiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal.

Com base na informação atualmente disponível, este produto não é fabricado a partir de matérias-primas geneticamente modificadas e, portanto, não está sujeito a rotulagem ao abrigo dos Regulamentos (CE) N.º 1829/2003 e 1830/2003, nem foi submetido a radiação ionizante, no todo ou em parte, conforme as Diretivas Europeias 1999/2/CE e 1999/3/CE.

O material de embalagem é apto para contacto com produtos alimentares e cumpre com Regulamento (CE) Nº 1935/2004, de 27/10/2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, assim como o Regulamento (UE) nº 10/2011, de 14/01/2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e subsequentes alterações.