

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

**Zero Wrap - Frango e Pimentos Assados**



**Referência do artigo**  
NUT08/1742190000

**Nome do produto**  
Zero Wrap - Frango e Pimentos Assados

**Marca Comercial**  
Prozis

**Código EAN**  
5600961159981

<b>Denominação legal</b>	Género Alimentício	<b>Produzido em</b>	UE
<b>Forma de Apresentação</b>	Caraterístico	<b>Dose</b>	1 unidade (180 g)
<b>Peso líquido</b>	180 g	<b>Doses por embalagem</b>	1

**INGREDIENTES**

Frango Magro Sem Antibióticos (50%), Wrap (22%) (Água, **GLÚTEN** de **TRIGO**, Fibra de **TRIGO**, Farinha de **TRIGO**, Amido Modificado (**TRIGO**), Gordura de Palma, Emulsionante (Mono e Diglicéridos de Ácidos Gordos), Sal, Reguladores de acidez (Ácido málico, Ácido cítrico), Levedante(s) (Difosfatos, Carbonatos de Sódio), Conservantes (Sorbato de Potássio, Propionato de Cálcio), Estabilizador (Goma de Guar), Levedura, Mozzarella (**LEITE** Pasteurizado, Matéria Seca de **LEITE**, Nata (**LEITE**), Sal, Fermentos lácteos, Coalho (**LEITE**)), Pimento Vermelho Assado (14%), Cebola, Polpa de Tomate (Tomate, Sal, Acidificante (Ácido cítrico)), Azeite, Sal .

**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.

**Formato da data de validade** Consumir de preferência antes do fim de MM/AAAA

**Formato de lote** L <n.º do lote>

Pode conter fragmentos de ossos.

**👁️ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS**

<b>Descrição</b>	Caraterístico
<b>Cor</b>	Caraterístico
<b>Aroma</b>	Caraterístico
<b>Sabor</b>	Caraterístico

**📦 INFORMAÇÃO DE EMBALAGEM**

<b>Embalagem (mm)</b>	110 x 35 x 220
<b>Caixa (mm)</b>	115 x 295 x 220
<b>Embalagens por caixa</b>	12
<b>Caixas por palete</b>	169
<b>Palete (mm)</b>	1200 x 800 x 3979

**⚠️ AVISOS**

O produto estará quente. Tenha cuidado ao manuseá-lo. Após começar a descongelar, não voltar a congelar.

**📖 INSTRUÇÕES**

Remover a embalagem impressa exterior. Não retirar da embalagem de cartão. Aquecer no micro-ondas a 800W durante 3 minutos. Aquecer mais um minuto, se necessário. Seguir este processo para garantir uma preparação correta. Consumir imediatamente após a preparação.

**👤 PÚBLICO-ALVO**

Pessoas que procuram uma alimentação saudável. 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>	1000000 cfu/g
<b>Contagem de enterobactérias <sup>1</sup></b>	10000 cfu/g
<b>Contagem de Estafilococos coagulase positiva</b>	100 cfu/g
<b>Contagem de E. coli</b>	1000 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**

365 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	Por dose diária
<b>Energia</b>	215.80 kcal 903 kj	388.44 kcal 1625 kj	0.00 kcal 0 kj
<b>Lípidos</b>	11.00 g	19.80 g	0.00 g
<b>Saturados</b>	4.10 g	7.38 g	0.00 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	6.00 g	10.80 g	0.00 g
<b>Açúcares</b>	2.40 g	4.32 g	0.00 g
<b>Fibra</b>	6.40 g	11.52 g	0.00 g
<b>Proteínas</b>	20.00 g	36.00 g	0.00 g
<b>Sal</b>	1.00 g	1.80 g	0.00 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) N.º 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) N.º 852/2004, de 29/04/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) N.º 853/2004, de 29/04/2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

Regulamento (UE) N.º 1169/2011, de 25/10/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Regulamento (CE) N.º 1333/2008, de 16/12/2008, relativo aos aditivos alimentares.

Regulamento (CE) N.º 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) N.º 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) N.º 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) N.º 396/2005, de 23/02/2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, e subsequentes alterações.

Regulamento (UE) N.º 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) N.º 1935/2004, de 27/10/2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, assim como o Regulamento (UE) n.º 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.