

	Hambúrguer de Legumes e Batata 1kg	Versão n°
	Editado em: 06/10/2017	V0001

GTIN	Código curto JDE	Código receita	Denominação legal
03083681078602	109835	SFS1_DRS001	Hambúrgueres de legumes, batata e queijo, pré-fritos, ultracongelados.
Embalado em atmosfera protegida			
Origem de transformação	França	Licença sanitária	-
Definição produto	Os hambúrgueres são preparados a partir de batata da variedade <i>Solanum tuberosum</i> L, de curgete da variedade <i>Cucurbita pepo</i> L, de cenoura da variedade <i>Daucus carota</i> L, de aipo da variedade <i>Apium graveolens</i> L e de cebola da variedade <i>Allium cepa</i> L, aos quais se junta um molho de ligação.		
Lista de ingredientes	Legumes 58% (cenoura, curgete, AIPO , cebola), batata 18% (estabilizante: E450), óleo de girassol, queijo EMMENTAL 6% (LEITE , sal, fermentos lácticos, coagulante), fécula de batata, OVO inteiro em pó, fibra de batata, sal, alho desidratado. Pode conter vestígios de GLÚTEN, MOSTARDA, SOJA .		
Data Limite de Utilização Optimizada	18 meses		
Formato		Peso líquido total (g)	
SACO 1000G		1000	
Informação embalagem	Material da embalagem: Polietileno		
Condições de utilização e de manutenção	Manipular com precaução.		

Alérgenos Principais (conforme o Regulamento Europeu 1169/2011/CE)		Composição nutricional		
	A: Ausência P: Presença V: Vestígios		Em média por 100g de produto	Alegações nutricionais autorizadas (2)
Cereais contendo glúten e produtos à base de cereais contendo glúten	V	Energia (kJ)	611	
Marisco e produtos à base de marisco	A	Energia (kcal)	147	
Ovos e produtos à base de ovos	P	Lípidos (g)	10,5	
Peixe e produtos à base de peixe	A	Dos quais saturados (g)	2,2	
Amendoins e produtos à base de amendoins	A	Hidratos de carbono (g)	7,8	
Soja e produtos à base de soja	V	Dos quais açúcares (g)	2,1	
Leite, produtos lácteos e produtos à base de leite	P	Fibra (g)	4,2	
Frutos com casca e produtos à base destes frutos	A	Proteínas (g)	3,3	
Aipo e produtos à base de aipo	P	Sal (g)	0,84	
Mostarda e produtos à base de mostarda	V			
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	A			
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações de mais de 10mg/kg em termos de SO ₂	A			
Tremoços e produtos à base de tremoços	A			
Moluscos e produtos à base de moluscos	A			

(1) Dose Diária de referência.
(2) Conforme o Regulamento Europeu 1924/2006/CE.

Dietas alimentares	Sim	Não	Não proveniente de OGM (Conforme os Regulamentos Europeus 1829/2003/CE e 1830/2003/CE)	Sim
Produto adequado para vegetarianos	X		Garantia de produto não ionizado (Conforme Directiva Europeia 1999/2/CE)	Sim
Produto adequado para vegans		X		

Dados de Produção	
Colheita, Recepção/Classificação dos ingredientes, Lavagem, Preparação, Corte dos legumes, Branqueamento, Mistura dos componentes, Formação, Pré-Fritura, Ultracongelação, Armazenamento a granel, Pesagem/Ensacamento, Acondicionamento/Marcação, Armazenamento, Expedição.	
Conservação antes da abertura	Arca congeladora ou congelador (-18°C): vários meses, respeitando a data de validade inscrita na embalagem. Não voltar a congelar após descongelação.
Conservação após abertura	Câmara refrigerada ou frigorífico (0 a +3°C): 24h

Características organolépticas		
Modo de preparação (para determinar as características organolépticas)	Na frigideira: deixar dourar os hambúrgueres em lume baixo, com um pouco de matéria gorda, durante 5 minutos de cada lado.	
Aspecto	Textura	Sabor / Odor
Ligeiramente dourado.	Ligeiramente cremoso. Legumes inteiros, não esmagados.	Agradável, característico do legume aromatizado e ausência de sabor e odor anormais. Ausência de sabor persistente.

Características microbiológicas

Referência regulamentar:

Regulamento Europeu 2073/2005/CE de 15/11/2005

-> Critérios de controlo

CRITÉRIOS		Teor em micro-organismo em número por grama de produto		Documento de referência
		m	M	
Linha directriz	G.A.M	$\leq 5.10^5$	$\leq 5.10^6$	ISO 4833-2003
	E. COLI	≤ 10	≤ 100	ISO 16649.2

G.A.M.: Germes Aeróbios Mesófilos

m = critério microbiológico cujo valor é precisado por um determinado micro-organismo

M = limiar de aceitabilidade para além do qual o lote não é mais satisfatório

E. Coli: Escherichia coli

-> Critérios de controlo

CRITÉRIOS		Teor em micro-organismo em número por grama de produto	Documento de referência
Especificação imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999
	LISTERIA	Presença < 100/g	ISO 6888.2-1999
	MONOCYTOGENES		ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composição / Corte / Calibre		
Legumes	Corte/calibre	% Implementação Objectivo a respeitar em 10 embalagens
Cenoura	Juliana	17.5
Curgete	Juliana	17.5
Aipo	Juliana	17
Cebola	Cubos	6
Batata	Juliana	18
Emmental	.	6
Molho de ligação	.	18
Unidades	Peso unitário: 56 a 64g em média sobre 10 unidades. Diâmetro: 80 a 88mm.	.

Características físico-químicas	
pH do molho à saída da esterilização	
Defeitos	Alvo
Legumes desintegrados ou de corte defeituoso.	<= 3 em % m/m
Matéria vegetal estranha: parte da planta ou outra matéria vegetal estranha ao legume.	<= 2 em número sobre 1kg
Corpo estranho: de origem mineral, animal ou orgânica.	0 em número sobre 1kg

Razão Social do Vendedor
Bonduelle (Portugal), Agro-Indústria, S.A., Zona Industrial de Santarém, 2005-002 Várzea (Santarém, Portugal)

Organismo de certificação biológica da última etapa de transformação	
--	--