



GTIN	Código Curto JDE	Código Receita	Denominação Legal
03083681095074	116075	SFS1_DBG009	Especialidade de legumes pré-fritos, ultracongelados, com feijão encarnado
Embalado em atmosfera protegida	No		
Origem da Transformação	França	Registo Sanitário	-
Definição do Produto	Os hambúrgueres de legumes "Texas veggie burger" são preparados a partir das variedades de Phaseolus vulgaris para o feijão encarnado, Zea mais L succharata para o milho doce, Capsicum annum para o pimento, Solanum lycopersicum para o tomate, aos quais se junta um molho de ligação.		
Listas de Ingredientes	Legumes 58% (feijão encarnado seco demolido 25%, milho 11%, tomate 11%, pimento vermelho 11%), água, GLÚTEN de TRIGO, óleo de girassol 6%, concentrado extra de tomate, farinha de linhaça, arroz, salsa, sal, emulsionante: metilcelulose, coentro, extracto de levedura, germens de TRIGO, alho desidratado, aroma, especiarias, sumo concentrado de cebola (maltodextrina), limão, óleo de colza. Pode conter vestígios de: AIPO.		
Data de durabilidade mínima	18 meses		
Formato	Peso líquido total (g)		
1000G FILM POLYETHY IMPR	1000		
Informações de embalagem	Material da embalagem: Polietileno		
Condições de utilização e de manutenção	Manipular com precaução		

Principais alergénios (Según el reglamento europeo 1169/2011/CE)	
	A: Ausência P: Presença V: Vestígios A: Ausência P: Presença V: Vestígio A: Ausência P:
Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais que contêm glúten	P
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	A
Ovos e produtos à base de ovos	A
Peixes e produtos à base de peixes	A
Amendoins e produtos à base de amendoins	A
Soja e produtos à base de soja	A
Leite, produtos lácteos e produtos à base de leite	A
Frutos secos com casca e produtos à base destes frutos	A
Aipo e produtos à base de aipo	V
Mostarda e produtos à base de mostarda	A
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	A
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg em termos de SO ₂	A
Tremoços e produtos à base de tremoços	A
Moluscos e produtos à base de moluscos	A

	em média para 100 g de producto	Alegações Nutricionais Autorizadas (2)
Energia em kJ	589	
Energia em kcal	141	
Lípidos (g)	4,7	
Dos quais saturados (g)	0,5	
Hidratos de carbono (g)	9,0	
dos quais açúcares (g)	2,7	
Fibra (g)	5,8	Alto teor em fibras
Proteínas (g)	12,7	Alto teor en Proteínas
Sal (g)	0,7	

(1) Dose Diária de referência

(2) Segundo o Regulamento Europeu 1924/2006/CE

Regimes Alimentares	Sim	Não
Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais que contêm glúten	X	
Este produto é adequado para vegetarianos	X	
Este produto é adequado para veganos	X	

Não provém de OGM Não provém de OGM (Segundo o Regulamento Europeu 1829/2003/CE e 1830/2003/CE)	Si
Garantia não ionizado Garantia não ionizado (Segundo a Directiva Europeia 1999/2/CE)	Si

Informações de Produção	
Colheita, Recepção/Classificação dos ingredientes, Lavagem, Preparação, Corte/Calibragem dos legumes, Ultracongelação/Cocção/Pré-fritura, Mistura dos legumes+cereais+molho, Formação, Pré-fritura, Ultracongelação, Armazenamento a granel, Pesagem/Ensacamento, Acondicionamento/Marcação, Armazenamento, Expedição.	
Conservação antes da abertura	Em arca congeladora ou congelador (-18°C): vários meses, respeitando a data de validade inscrita na embalagem. Não voltar a congelar após descongelação.
Conservação após a abertura	Em câmara fria refrigerada ou frigorífico (0 a +3°C): 24h

**Características Organolépticas**

Modo de preparação	Directamente na grelha, sem descongelação prévia, cozinhar durante 3,5 minutos de cada lado.	
Aspetto	Textura	Sabor / Odor
Dourado, presença visível do feijão encarnado, do milho e do pimento.	Legumes fofos.	Agradável, típico do feijão encarnado com um sabor específico, cozinhado com ligeiro paladar à moda texana.

Características Microbiológicas**Referência Regulamentar:**

-> Critérios de Pilotagem

CRITÉRIOS		Teor de micro-organismos em número por grama de pr		Documento de Referência
		m	M	
Linha diretriz	G.A.M	'<= 5.10^5	'<= 5.10^6	ISO 4833-2003
	E. COLI	'<= 10	'<= 100	ISO 16649.2

G.A.M.: Germes Aérobio Mésófilos

.m = O valor do critério microbiológico é expresso por microrganismo determinado..m = O valor d

M = O limiar de aceitabilidade para além do qual o produto já não é satisfatório.M = O limiar de

E. Coli: Escherichia coli

-> Critérios de Pilotagem

CRITÉRIOS		Teor de micro-organismos em número por grama de pr	Documento de Referência
Especificação Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 68881.1-1999 ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Présence ≤ 10/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

Composição / Corte / Calibre

Legumes	Corte / Calibre	% Implementada Objetivo a respeitar sobre 10 embalagens	Origem dos componentes transmitida pelos nossos fornecedores
Feijão encarnado		25	Canada-Chine-Etats-Unis
Milho doce		11	França-Hungria
Tomate		11	Portugal-Espanha
Pimento vermelho		11	Portugal-Espanha
Molho/Tempero		42	
Hambúrguer			

Características físico-químicas

Defeitos	Objetivo
Manchas: mancha escura, cinzenta ou negra, de diâmetro superior a 5mm sobre o legume.	<=3 em número sobre 1kg de produto descongelado
Defeito de fritura: unidade cuja superfície se encontre bastante queimada. Unidade que apresente um nível carbonizado de diâmetro superior ou igual a 5mm.	<=5 em número sobre 1kg de produto descongelado
Miuçalha: unidade à qual falte cerca de 1/4 da sua superfície.	<=2 em número sobre 1kg de produto descongelado
Corpos estranhos: qualquer matéria mineral, animal ou orgânica.	0 em número sobre 1kg de produto descongelado

Razão social do Vendedor

BONDUELLE PORTUGAL, AGRO-INDÚSTRIA, S.A. Zona Industrial de Santarém 2005-002 V Santarém Portugal