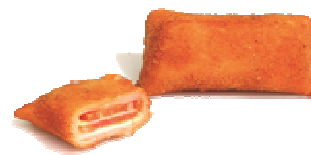






FICHA TÉCNICA

Produto: Rissol Chourição



Composição	Rissol de chourição é um pré-cozinhado constituído por massa cozida de farinha de trigo e recheado com queijo, chourição e salsichão e molho de francesinha.	
Características	Características Físicas	Forma retangular, com um peso médio de 60 g.
	Alergéneos	Contém glúten, ovo, soja. Pode conter produtos de leite (incluindo lactose e proteínas de leite de vaca). Isento de componentes geneticamente modificados.
Apresentação no Mercado	Embalagem Primária	Embalados em cuvette, envolto em filme de plástico alimentar polipropileno. 
	Embalagem Secundária	Expedido em caixa de cartão canelado reciclável com 6 cuvetes de 1 kg, cada uma com cerca de 16 unidades. 
Armazenamento e Distribuição	Conservação	Armazenado em câmaras de conservação de congelados, a uma temperatura  de -18°C.
	Distribuição	Transporte realizado em viaturas climatizadas a temperatura máxima de -15°C.
	 Durabilidade	O Rissol de bifana congelado tem uma durabilidade de 365 dias (1 ano) a contar da data de embalagem, em condições normais de armazenamento (-18°C).
Preparação	Descongelação	Não aplicável, colocar diretamente para confeção/fritura.
	Utilização Prevista	Este produto só pode ser consumido após processamento térmico (fritura), com óleo à temperatura máxima de 180°C, durante aproximadamente 3-5 minutos. Por uma questão de segurança e qualidade alimentar o rissol encontra-se ótimo a partir do momento em que o centro do produto esteja descongelado e a parte de fora dele em tons de dourado.