





FICHA TÉCNICA

**Produto :** Rissol de Francesinha



<b>Composição</b>	Rissol de francesinha é um pré-cozinhado constituído por massa cozida de farinha de trigo e recheado com fiambre, queijo, chouriço, bife e molho de francesinha.	
<b>Características</b>	<b>Características Físicas</b>	Forma retangular, com um peso médio de 100 g.
	<b>Alergêneos</b>	Contém glúten, ovo, soja. Pode conter produtos de leite (incluindo lactose e proteínas de leite de vaca). Isento de componentes geneticamente modificados.
<b>Apresentação no Mercado</b>	<b>Embalagem Primária</b>	Embalados em cuvette, envolto em filme de plástico alimentar polipropileno. 
	<b>Embalagem Secundária</b>	Expedido em caixa de cartão canelado reciclável com 6 cuvetes de 1 kg, cada uma com cerca de 10 unidades. 
<b>Armazenamento e Distribuição</b>	<b>Conservação</b>	Armazenado em câmaras de conservação de congelados, a uma temperatura máxima de -18°C. 
	<b>Distribuição</b>	Transporte realizado em viaturas climatizadas a temperatura máxima de -15°C.
	 <b>Durabilidade</b>	O Rissol de francesinha congelado tem uma durabilidade de 365 dias (1 ano) a contar da data de embalagem, em condições normais de armazenamento (-18°C).
<b>Preparação</b>	<b>Descongelação</b>	Não aplicável, colocar diretamente para confeção/fritura.
	<b>Utilização Prevista</b>	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.