





FICHA TÉCNICA

Produto: Rissol de queijo e bacon



Composição	Rissol queijo e bacon é um pré-cozinhado constituído por massa cozida de farinha de trigo e recheado com 2 queijos e fiambre. Apresenta-se no estado congelado, na forma de um pequeno cilindro.	
Características	Características Físicas	Forma pêra, com um peso médio de 25 a 30 g.
	Alergêneos	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 cusetes de 1 kg, cada uma com cerca de 40 unidades. 
Armazenamento e Distribuição	Conservação	Armazenado em câmaras de conservação de congelados, a uma temperatura máxima de -18°C. 
	Distribuição	Transporte realizado em viaturas climatizadas a temperatura máxima de -15°C.
	 Durabilidade	O Rissol de queijo e bacon congelado tem uma durabilidade de 365 dias (1 ano) a contar da data de embalamento, em condições normais de armazenamento (-18°C).
Preparação	Descongelção	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 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.