

Kilom, S.A.  
2660 - 376 S. Julião do Tojal  
Tel. 21 982 81 20 - Fax: 21 974 77 35  
email: geral@kilom.pt

## DESIGNAÇÃO

**2602000715 Nuggets de Peito de Frango Auchan CG Saco 600 g.**

Gama: Pré-fritos Ultracongelados (Embalagem Comercial - Saco) - Marca Própria Auchan.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

**CARACTERIZAÇÃO:** Produto Pré-frito Ultracongelado.

**INGREDIENTES:** Peito de frango (59%) (origem: UE e não-UE), água, pão ralado [farinha de TRIGO (GLÚTEN), água, sal, levedura e aromas naturais], preparado para panagem [farinha de TRIGO (GLÚTEN) e milho, amido modificado de milho, GLÚTEN de TRIGO, sal e albumina de OVO em pó], sêmola de TRIGO duro (GLÚTEN), óleo de girassol, preparado para nuggets [estabilizador (E 452), sal refinado, espessante (E 415), amido modificado de milho, proteína de ervilha, alho em pó (SULFITOS naturais), açúcar, regulador de acidez (E 330), pimenta em pó e cebola em pó], aroma de limão (xarope de glicose desidratado e aromas de limão), sal [cloreto de sódio e antiaglomerante (E 535)], alho em pó (SULFITOS naturais), antioxidante (E 330) e pimenta.  
Pode conter vestígios de SOJA, LEITE, PEIXE e MOSTARDA.

**Especificidade:** - Apesar dos cuidados no processo de fabrico, poderão excecionalmente, ocorrer vestígios de ossos e/ou cartilagens.  
- A avaliação de risco da presença de alergénios não intencionais tem em conta a contaminação cruzada em processamento interno e nas matérias-primas. Como tal, é uma avaliação contínua que será atualizada sempre que os pressupostos que lhe são subjacentes se alterem.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:** Forma específica do produto; cor da superfície: dourada-amarelada, com zonas ligeiramente mais escuras cor interior: branca a ligeiramente bege; sabor e odor característicos do produto - característico do produto cozinhado à base de carne.

## UNIDADE INDIVIDUAL:

**Peso Líquido:** ~ 0,0255 kg.

**Dimensões (cxlxh):** ~ 55X35X15 mm

**Considerações:** Nada a especificar.

**PRAZO DE VALIDADE:** 365 dias.

**MENÇÕES DE ROTULAGEM:** Lote numérico de 8 dígitos, gerado automaticamente pelo sistema informático de gestão da produção.

**CONSERVAÇÃO:** Conservar a <=-18°C até ao limite do prazo de validade. Uma vez iniciado o processo de descongelação, não volte a congelar.

**CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:** O transporte é realizado em veículos de transporte de congelados, garantindo uma temperatura controlada de ≤-18°C. Tolerância: 3°C.

**CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO:** O produto necessita de cozedura completa antes do consumo.

**SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:** Não é necessário descongelar o produto antes da preparação.  
Forno: Pré-aqueça o forno a 200°C. Coloque os nuggets congelados num tabuleiro e leve ao forno durante 8 a 10 minutos, virando-os a meio do tempo para uma cozedura uniforme.  
Fritadeira de ar quente (Air Fryer): Sem descongelar coloque os nuggets no cesto da air fryer e cozinhe a 200°C durante 8 a 10 minutos.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL: VALORES ENERGÉTICOS E NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100 GRAMAS<sup>1</sup>:

Valor energético: 912 kJoules/217 kcal.

Lípidos (gordura): 9,2 g.

Dos quais: Saturados: 1,6 g.

Hidratos de Carbono: 19,7 g.

Dos quais: Açúcares: 1,2 g.

Fibras Alimentares: 0,5 g.

Proteínas: 13,7 g.

Sal: 1,47 g.

<sup>1</sup> Considerar uma potencial variação de +/- 20% (informação técnica do laboratório acreditado)

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS:

MO Totais a 30°C:  
Coliformes Totais:  
E. coli:  
Staphylococcus coagulase positiva:  
Clostrídios sulfito-redutores:  
Salmonella:  
Listéria monocytogenes:  
Campylobacter:

V. Max. Aceitável:

3 x 10<sup>5</sup> ufc/g.  
3 X 10<sup>2</sup> ufc/g.  
1 X 10<sup>2</sup> ufc/g.  
1 X 10<sup>2</sup> ufc/g.  
Neg. 10<sup>-2</sup> g.  
Neg. 25 g.  
1 X 10<sup>2</sup> ufc/g.  
Não aplicável. -

PARÂMETROS QUÍMICOS:

Acrilamida  
Melamina (Teor Máx.)  
Cádmio  
Chumbo  
Dioxinas e PCBs

V. Max. Aceitável:

50 µg/kg produto. \*(Valor de referência máx. recomendado ("Pão à base de trigo" )  
2,5 mg/kg produto. \*(Teor Máx.)  
Não aplicável.  
Não aplicável.  
Não aplicável.

Substância Perfluoroalquiladas

Não aplicável.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA EMBALAGEM

## EMBALAGEM INDIVIDUAL

ACONDICIONAMENTO:	Produto acondicionado em saco flowpack PP pré-impreso, pré-formado (manga), termoselado longitudinalmente e às extremidades.
NÚMERO DE UNIDADES INDIVIDUAIS:	21 a 25 Un.
CÓDIGO DE BARRAS:	560 1002 12 5828
DIMENSÕES (cxlxh):	350x265x60 mm.
PESO LÍQUIDO:	~ 0,600 kg.
PESO BRUTO:	~ 0,616 kg.
CONSIDERAÇÕES:	Embalagem individual constituída por saco flowpack, pré-impreso com o logotipo, pictograma, designação do produto, n.º de unidades individuais, peso líquido, marca de salubridade, elementos de contacto, símbolo copo e garfo e símbolo ponto verde, informação nutricional, ingredientes, conservação do produto, código de barras e preparação. Impressão por marcação de contacto da data de fabrico/congelação, lote e data limite de consumo.

## EMBALAGEM DE TRANSPORTE

CARACTERÍSTICAS:	Caixa de cartão canelado, tipo americana, selada com fita adesiva nas faces superior e inferior.
DIMENSÕES (cxlxh):	410x245x155 mm.
PESO LÍQUIDO:	~ 4,80 kg.
PESO BRUTO:	~ 5,23 kg.
N.º DE EMBALAGENS/UNIDADES INDIVIDUAIS:	8 Un.
CONSIDERAÇÕES:	Caixa de cartão rotulada com etiqueta autocolante de impressão térmica (100x75 mm), com impressão da marca comercial, denominação de venda, marca de salubridade, símbolo ponto verde, GTIN caixa, lote, n.º de Un/Cx., peso líquido, Data fabrico/congelação, data limite de consumo, condições de conservação e código de barras (GTIN), colada no topo da caixa de cartão.

## PALETE

N.º DE CAIXAS DE TRANSPORTE/EMBALAGENS POR PALETE:	72 Cx./Emb.
N.º DE NÍVEIS:	8 Nív.
N.º DE CAIXAS/EMBALAGENS POR NÍVEL:	9 Cx./Emb.
DIMENSÕES (cxlxh):	1200x800x1395 mm.
PESO LÍQUIDO:	~ 345,6 kg.
PESO BRUTO:	~ 400,2 kg.
CONSIDERAÇÕES:	Paleta vitafilhada.

## OUTRAS INFORMAÇÕES

N.º CONTROLO VETERINÁRIO:	PT R 505 UE.
CONSUMIDOR ALVO:	Público em geral, incluindo crianças.
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:	Asseguramos o integral cumprimento da legislação vigente aplicável à atividade, sendo que disponibilizamos uma listagem atualizada sempre que solicitada pelo cliente.

OGM's: com base nas informações fornecidas pelos fornecedores das matérias-primas utilizadas na fabricação, o produto é isento de organismos geneticamente modificados (OGM), em conformidade com a legislação vigente.

Atualizado em: 11-11-2025