Ingredientes: Água, bacalhau 24,3%, ovo, flocos de batata (E471, E304i, E300, E223 (sulfitos), E330, E320, aroma natural), condimento de bacalhau [pão ralado, sal, fibras vegetais, E621, proteína de leite, especiarias e extractos, bacalhau em pó e aroma, (glúten, soja, leite)], cebola, massa de alho (alho, E211, E415), especiarias, salsa.

Descrição do Produto: Massa crua à base de bacalhau e flocos de batata, em forma de elipse ou em bola, sendo posteriormente ultracongelada.

Modo de Utilização: Consumir bem frito, sem descongelar, em óleo à temperatura de 180ºC, durante pelo menos:
Grandes - 8 minutos
Pequenos - 6 minutos
Miniatura – 4 minutos

Modo de Conservação / Validade: Conservação industrial a -18ºC, até um ano e meio após data de produção.

Transporte: -18º C +/- 3ºC.

Parâmetros microbiológicos	**Limites**
Contagem de microrganismos a 30ºC	< $3x10^6$ /g
Contagem de *Escherichia coli*	< $1x10^2$ /g
Contagem de bactérias sulfito-redutoras	< $3x10^2$ /g
Contagem de *Staphylococcus* coagulase +	< $1x10^3$ /g
Pesquisa de *Salmonella* em 25g	Negativa

Características organolépticas do produto cozinhado	
Aspecto	Dourado
Cor	Dourado
Cheiro	Característico
Sabor	Característico, bacalhau

Características Químicas	**Valor**
pH	6,35 +/- 0,92
aW	0,96 +/- 0,04

Apresentação / Pesos do produto:				
Tamanho	Intervalo de Peso (g)	U / Cov	U / Saco	U / Cx
Grandes	60 – 64	-	50	50 / 100
Pequenos	30 – 34	-	50	100
Miniaturas	16 – 22	-	100	200
Covetes	350 - 360	10	-	12**
Covetes	360 - 380	12	-	12**

** Covetes

Informação Nutricional Produto Ultracongelado (Valores médios por 100g)	
Proteínas (g)	9
Hidratos de Carbono (g)	16
Matéria gorda (g)	1
Valor energético (Kcal)	113

Alergéneos / Precaução: Pode conter vestígios de farinha de trigo, camarão, avelãs.
Contém ovos, peixe, glúten, soja, leite.
Pode conter espinhas.

Requisitos / Legislação:
Decreto-Lei n.º 251/91 de 16 de Julho; Portaria n.º 91/94 de 7 de Fevereiro
Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril
Techniques d'analyse et controle dans les industries agro-alimentaires (C. M. Bourgeois ; J.Y. Leveau)