Ingredientes: Farinha de trigo, água, cebola, carne de frango 9%, óleo alimentar (óleos vegetais refinados), sal, especiarias (glúten, leite, mostarda, E220, sulfitos), polpa de tomate (tomate, sal, E330), salsa.

Descrição do Produto: Massa previamente cozida, com forma triangular, recheada com carne de frango e especiarias. Produto muito condimentado.

Modo de Utilização: Consumir bem frito, sem descongelar, em óleo à temperatura de 180ºC, durante pelo menos:
Grandes – 3 minutos
Pequenos – 2,5 minutos
Miniatura – 2 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, estaladiço
Cor	Dourado
Cheiro	Caril
Sabor	Caril

Características Químicas	**Valor**
pH	5,96 +/- 0,93
aW	0,96 +/- 0,04

Apresentação / Pesos do produto:

Tamanho	Intervalo de Peso (g)	U / Cov	U / Saco	U / Cx
Grandes	55 – 60	-	50	50
Pequenos	24 – 32	-	100	100
Miniaturas	12 – 16	-	200	200
Covetes	330 – 380	6	-	10**

** Covetes

Informação Nutricional Produto Ultracongelado (Valores médios por 100g)	
Proteínas (g)	10
Hidratos de Carbono (g)	34
Matéria gorda (g)	6
Valor energético (Kcal)	234

Alergéneos / Precaução: Pode conter vestígios de camarão, ovo, peixe, avelãs.
Contém farinha de trigo, leite, soja, mostarda.
Pode conter osso e/ou nervo

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)