

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 65156

Denominação comercial: PASTEL NATA ARTE GO

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 70% de recheio

Código EAN caixa: 8424465651560

Código EAN pack:

Código EAN unitário:

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 270 dias

Vida útil secundária: 1 dia a temperatura ambiente

\*A vida útil do produto pode variar dependendo das condições de armazenamento, preparação e exposição do produto acabado.

#### > INDICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PREPARAÇÃO

**Conservação:** Manter a uma temperatura de -18,0 °C. Não voltar a congelar uma vez descongelado.

**Preparação:** Descongelar: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 190 °C

3 - 5 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 20-30 minutos a temperatura ambiente. Cozer 3-5 minutos a 180-190°C.

\*Os tempos de cozedura e descongelação são aproximados, dependendo das condições e temperatura das instalações.

#### > LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Água, farinha de TRIGO, açúcar, margarina (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, soja, colza), água, sal, emulsionantes (E471,E322), aromas naturais, acidificante (E330), corante (E160a)), gema de ovo e OVO líquida pasteurizada, extrato de leite magro seco (LEITE), OVO branco líquido pasteurizado, amido, sal, canela.

**Pode conter vestígios de:** frutos de casca rija, soja, peixe, aipo, sésamo.

#### > SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
<b>Cereais que contêm glúten</b>	X	-
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	-	-
Aveia	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos e produtos à base de crustáceos</b>	-	-
<b>Ovos e produtos à base de ovos</b>	X	-
<b>Peixe e produtos à base de peixe</b>	-	X
<b>Amendoins e produtos à base de amendoins</b>	-	-
<b>Soja e produtos à base de soja</b>	-	X
<b>Leite e produtos à base de leite</b> (incluindo lactose)	X	-
<b>Frutos de casca rija e produtos derivados</b>	-	X
Amêndoas	-	X
Avelãs	-	X
Nozes	-	X

**Presença como ingrediente**
**Presença como vestígio**

Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	X
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
<b>Aipo e produtos à base de aipo</b>	-	X
<b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>	-	-
<b>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</b>	-	X
<b>Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações &gt;10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO<sub>2</sub></b>	-	-
<b>Tremoço e produtos à base de tremoço</b>	-	-
<b>Moluscos e produtos à base de moluscos.</b>	-	-

**> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g**

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
<b>Energia</b>	1148 kJ	995 kJ
	274 kcal	237 kcal
<b>Lípidos</b>	12 g	10 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	6,5 g	5,6 g
- monoinsaturados	0,1 g	0,1 g
- polinsaturados	0,02 g	0,02 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	38 g	33 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	22 g	19 g
<b>Fibra</b>	0,5 g	0,4 g
<b>Proteínas</b>	4,5 g	3,9 g
<b>Sal</b>	0,79 g	0,69 g
<b>Sódio</b>	318 mg	275 mg
<b>Colesterol</b>	110 mg	96 mg

\*Os valores nutricionais do produto pronto para consumo foram relatados de acordo com as instruções de preparação sugeridas na seção de conselhos de preparação recomendados.

**> PESOS, MEDIDAS E DESVIOS**

Produto embalado	Mínimo	Médio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	74	75	77
- Massa (g)		22	
- Recheio (g)		53	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	68	72	77
<b>Largura (mm)</b>	68	72	77
<b>Altura (mm)</b>	23	26	29

**Peso aproximado produto cozido** 68 g

**Peso pack** -

\*O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.

**> CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO**

**Cor:** -

**Odor:** -

**Gosto:** -

**Aparência:** -

\*As características organolépticas do produto podem variar dependendo das condições de armazenamento, preparação e exposição do produto acabado.

## ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO EMBALADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Número de colónias aeróbias	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

\*Não detectado

n → número de unidades na amostra.

c → número de unidades na amostra, cujo número de bactérias pode estar entre m e M. A amostra continuará sendo considerada aceitável se as outras unidades tiverem um número de bactérias menor ou igual a m.

m → valor limiar do número de bactérias. O resultado será considerado satisfatório se todas as unidades que compõem a amostra tiverem um número de bactérias igual ou menor que m.

M → valor limite do número de bactérias. O resultado será considerado insatisfatório se uma ou mais unidades que compõem a amostra tiverem um número de bactérias igual ou superior a M.

## PERCENTUAL DE GORDURA CRUA

## PERCENTUAL DE GORDURA COZIDA

## INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

### EMBALAGEM

	Caixa	Rótulo	Fita-cola	Bolsa
Peso aproximado (g)	347,00	2,00	-	14,10
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	39x29x15	80x290x0	-	760x630x170
Material	-	SAT+ADH	-	PEAD
Espessura (mm)	-	0,07	-	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	-	Azul
Reciclável*	+	+	-	+

### OUTRAS EMBALAGENS

	906223	906220	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	36,80	1,30	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	70x70x20	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x0x0	86x86x20	-	-	-	-	-
Material	-	ALUMINIO	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Marron	Metálico	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## PALETIZAÇÃO

### Caixa



Unidades

60

Peso líquido (kg)

4,02

Peso bruto (kg)

4,57

### Palete



Caixas/capa

8

Capas

12

Total caixas

96

Peso (kg)

464

Altura (m)

0,33

Tipo palete

Palete Chep 80x120

## IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



## CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

### CERTIFICAÇÕES:

### CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO:

- Elaborado com margarina
- Sem aromas artificiais
- Sem conservantes

## REGULAMENTOS APLICÁVEIS

- Regulamento (CE) 852/2004, e modificações subsequentes, relativas à higiene dos produtos alimentares.
- Regulamento (CE) 2073/2005, e modificações subsequentes, relativas aos critérios microbiológicos aplicáveis aos produtos alimentares.
- Regulamento (CE) 396/2005, e modificações subsequentes, relativas aos limites máximos de resíduos de pesticidas nos alimentos para animais e nos alimentos de origem vegetal e animal.
- Regulamento (UE) 2023/915, e modificações subsequentes, relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.
- Regulamento (UE) 1169/2011, e modificações subsequentes, nas informações sobre alimentos fornecidas ao consumidor.
- Regulamento (CE) 1333/2008, e modificações subsequentes, relativo aos aditivos alimentares
- OGM (Organismo Geneticamente Modificado) e Radiações Ionizantes: As matérias-primas utilizadas na elaboração deste produto não foram tratadas com radiação ionizante e não contém ou provêm de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) e, portanto, não requerem rotulagem especial. Legislação aplicável:
  - Regulamento (CE) 1829/2003, e modificações subsequentes, em géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados.
  - Regulamento (CE) 1830/2003, e modificações subsequentes, relativas à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados.

Qualquer cópia impressa pode estar obsoleta.