

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 00525

Denominação comercial: CROISSANT HOTELEIRO PREFERMENTADO

Denominação legal: Pastelaria ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465005257

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465999143

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 270 dias

Vida útil secundária: -

**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: 15 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 190 °C

15 - 20 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 15-30 minutos a temperatura ambiente. Cozer 15-20 minutos a 180-190°C.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, margarina vegetais (25%) (gorduras vegetais (palma), óleos vegetais (girassol, soja, palma em proporções variáveis), água, sal, emulsionantes (E471), acidificante (E330), aromas e corante (E160a)), água, açúcar, levedura, GLUTEN de TRIGO, sal, emulsionantes (E472e, E471), fibra de TRIGO, espessantes (E466) e dextrose. Cobertura (0.5%): OVO líquido pasteurizado.

Pode conter vestígios de: Soja, leite, frutos de casca rija, sesame.

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

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

Presença como ingrediente
Presença como vestígio

| | | |
|---|---|---|
| Castanhas de caju | - | - |
| Castanhas do Brasil | - | - |
| Pistácios | - | - |
| Nozes pécan | - | - |
| Nozes de macadâmia ou do Queensland | - | - |
| Aipo e produtos à base de aipo | - | - |
| Mostarda e produtos à base de mostarda | - | - |
| Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo | - | X |
| Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO₂ | - | - |
| Tremoço e produtos à base de tremoço | - | - |
| Moluscos e produtos à base de moluscos. | - | - |

> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

| | Produto pronto para consumo | Produto embalado |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| Energia | 1801 kJ | 1545 kJ |
| | 431 kcal | 370 kcal |
| Lípidos | 24 g | 21 g |
| <i>dos quais:</i> | | |
| - saturados | 13 g | 11 g |
| - monoinsaturados | 8,2 g | 7,0 g |
| - polinsaturados | 2,9 g | 2,5 g |
| - trans | 0,4 g | 0,4 g |
| - ácidos gordos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 42 g | 36 g |
| <i>dos quais:</i> | | |
| - açúcares | 8,3 g | 7,1 g |
| Fibra | 3,5 g | 3,0 g |
| Proteínas | 9,6 g | 8,2 g |
| Sal | 1,0 g | 0,86 g |
| Sódio | 402 mg | 345 mg |
| Colesterol | 3,1 mg | 2,6 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 |
|-------------------------------|--------|-------|--------|
| Peso (g) | 39 | 45 | 51 |
| - Massa (g) | | 45 | |
| - Recheio (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decoração (g) | | - | |
| Comprimento / Diâmetro | 100 | 115 | 130 |
| Largura (mm) | 40 | 52 | 64 |
| Altura (mm) | 26 | 33 | 41 |

Peso aproximado produto cozido 37 g

Peso pack -

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

> CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

Odor: -

Cor: -

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 | - | - | - | - |
| Número de colónias anaeróbias | - | - | - | - |
| Enterobacteriaceae | - | - | - | - |
| Coliformes totais | - | - | - | - |
| <i>Escherichia coli</i> | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <i>Estafilococos coagulase positivos</i> | 1 | - | 10e2 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> | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |

*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.

INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

EMBALAGEM

| | Caixa | Rótulo | Fita-cola | Bolsa |
|-----------------------|-------------|----------|--------------|---------|
| Peso aproximado (g) | 376,00 | 3,60 | 4,00 | 18,50 |
| Medidas internas (mm) | 390x285x199 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 394x289x207 | 290x80x0 | 1.000x75x0 | 0x940x0 |
| Material | KM CS | SAT+ADH | PP | PEBD |
| Espessura (mm) | 4,00 | 0,07 | 0,03 | 0,05 |
| Cor (mm) | Castanho | Branco | Transparente | Azul |
| Reciclável* | + | + | + | + |

OUTRAS EMBALAGENS

| | | | | | | | |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| | - | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Material | - | - | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Cor | - | - | - | - | - | - | - |
| Reciclável* | - | - | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

80

Peso líquido (kg)

3,6

Peso bruto (kg)

4,05

Palete



Caixas/capa

8

Capas

9

Total caixas

72

Peso (kg)

317

Altura (m)

2,01

Tipo palete

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

> CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO:

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) 915/2023, e modificações subsequentes, a través das quais é fixado o teor máximo de certos contaminantes nos produtos alimentares.
- 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.