

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 03213

**Denominação comercial:** Cesta de frango, Legumes e queijo

**Denominação legal:** Pastelaria crua ultracongelada com 31% de recheio e 1,8% de cobertura

**Código EAN caixa:** 8424465032130

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitário:** 8424465906165

### 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: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 190 °C

10 - 12 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 20-30 minutos a temperatura ambiente. Cozer 10-12 minutos a 180°C-190°C.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, água, QUEIJO fresco em pasta 11% (LEITE, sal, estabilizante (E509), conservante (E200), emulsionante (E412), fermentos lácteos (LEITE), coalho), margarina (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, colza em proporções variáveis), água, sal, emulsionantes (E471, E322), aroma natural, acidificante (E330), corante (E160a)), carne de frango 8,2%, brócolos 7,0%, cebola 3,5%, OVO líquido pasteurizado, levedura, sal, açúcar, óleos vegetais (colza, girassol), caldo de galinha 0,40% (água, sal, extrato de levedura (CEVADA), aromas (CEVADA), açúcar, gordura de galinha, amido modificado, regulador de acidez (E330)), glúten de TRIGO, alho, emulsionante (E472), louro, pimenta branca, agente de tratamento da farinha (E300).

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

#### › 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	-	-
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>	1199 kJ	1112 kJ
	287 kcal	266 kcal
<b>Lípidos</b>	15 g	13 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	8,6 g	8,0 g
- monoinsaturados	0,2 g	0,2 g
- polinsaturados	0,3 g	0,2 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	31 g	28 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,7 g	2,5 g
<b>Fibra</b>	1,6 g	1,5 g
<b>Proteínas</b>	7,5 g	7,0 g
<b>Sal</b>	1,6 g	1,5 g
<b>Sódio</b>	637 mg	590 mg
<b>Colesterol</b>	7,6 mg	7,0 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>	104	110	116
- Massa (g)		73	
- Recheio (g)		35	
- Cobertura (g)		2	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	74	80	86
<b>Largura (mm)</b>	72	78	84
<b>Altura (mm)</b>	33	40	48

**Peso aproximado produto cozido** 102 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)	293,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Espessura (mm)	-	0,07	-	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

### OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

28

#### Peso líquido (kg)

3,08

#### Peso bruto (kg)

3,43

### Palete



#### Caixas/capa

8

#### Capas

17

#### Total caixas

136

#### Peso (kg)

492

#### Altura (m)

1,83

#### Tipo palete

Palete Chep 80x120

## 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.