

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 06205

Denominação comercial: CROISSANT BRIOCHE CACAU

Denominação legal: Pastelaria cozida ultracongelada com 15% de recheio

Código EAN caixa: 95608441003130

Código EAN pack:

Código EAN unitário: -

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 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: 60 - 90 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 90 minutos a temperatura ambiente.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, água, creme com cacau 15% (açúcar, gorduras vegetais (palma, girassol), cacau magro em pó 1,8%, pasta de AVELÃS, emulsionante (E322 (SOJA)), aroma e aroma natural, baunilha), açúcar, margarina (gordura vegetal (palma), água, óleos vegetais (girassol), sal, emulsionante (E471), aroma, corante (E160a), antioxidantes (E304, E306), acidificante (E330), conservante (E200)), óleo vegetal (girassol), OVO em pó, soro de LEITE em pó, levedura, xarope de glicose e frutose, glúten de TRIGO, sal, gorduras vegetais (palmiste, palma), emulsionantes (E322, E471, E476, E481, E492), aromas e aromas naturais, cacau magro em pó 0,2%, agente de tratamento da farinha (E300), corante (E160a), gelificante (E440), conservante (E202), regulador de acidez (E330), sumo de maçã.

Pode conter vestígios de: outros frutos de casca rija, sésamo.

› 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	-	X
Avelãs	X	-
Nozes	-	X

Presença como ingrediente
Presença como vestígio

Castanhas de caju	-	X
Castanhas do Brasil	-	X
Pistácios	-	X
Nozes pécan	-	X
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	X
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	-	-
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	1576 kJ	-
	375 kcal	-
Lípidos	13 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	4,3 g	-
- monoinsaturados	3,3 g	-
- polinsaturados	3,8 g	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	57 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	22 g	-
Fibra	2,4 g	-
Proteínas	6,5 g	-
Sal	0,83 g	0,00 g
Sódio	334 mg	-
Colesterol	-	-

*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)	93	115	138
- Massa (g)		90	
- Recheio (g)		24	
- Cobertura (g)		1	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	110	140	170
Largura (mm)	68	90	113
Altura (mm)	25	40	55
Peso aproximado produto cozido	-		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	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.

INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

EMBALAGEM

	Caixa	Rótulo	Fita-cola	Bolsa
Peso aproximado (g)	-	-	-	21,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	375x289x85	290x0x80	990x48x0	1.000x550x0
Material	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	0,02
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Trasparente
Reciclável*	+	-	-	+

OUTRAS EMBALAGENS

	909616	909671	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	380x300x85	110x0x148	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Marron	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	N	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)
26	2,6	3

Palete



Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palete
4	19	76	253	1,76	Palete Euro PLS

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.