

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 06233

Denominação comercial: CROISSANT BRIOCHE

Denominação legal: Croissant Brioche Cozido e ultracongelado

Código EAN caixa: 8436542126847

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: Descongelação: 60 a 90 min. a temperatura ambiente.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Pré-mistura à base de TRIGO (FARINHA DE TRIGO; açúcar; óleo de girassol; sal; OVO EM PÓ; LACTOSSORO EM PÓ; emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos; estearoil-2-lactilato de sódio; ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos; GLÚTEN DE TRIGO; dextrose; regulador de acidez: carbonato de cálcio; aromas; corante: carotenos; agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico; enzimas); água; margarina (gordura vegetal: palma; óleo vegetal: girassol; água; sal; emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos; acidificante: ácido cítrico; conservante: ácido sórbico; antioxidantes: extrato rico em tocoferóis, palmitato de ascorbilo; aromas; corante: carotenos), calda de açúcar (água, açúcar, xarope de glicose-frutose, regulador de acidez: ácido cítrico; conservante: sorbato de potássio), brilho (água; óleo de girassol; proteínas vegetais; dextrose; maltodextrina; amido); Levedura (levedura; emulsionante: monoestearato de sorbitano).

Pode conter vestígios de: SOJA, FRUTOS SECOS DE CASCA RIJA, SÉSAMO, SULFITOS.

► 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	-	X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO ₂	-	X
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	1423 kJ	-
	338 kcal	-
Lípidos	10 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	4,6 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	55 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	11 g	-
Fibra	-	-
Proteínas	6,5 g	-
Sal	1,0 g	0,00 g
Sódio	-	-
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)	103	107	112
- Massa (g)		105	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		2	
- 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	-	10e5 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	10 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)	185,00	-	-	21,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	592x378x85	290x0x80	990x48x0	1.000x550x0
Material	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	0,02
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Transparente
Reciclável*	+	-	-	+

➤ OUTRAS EMBALAGENS

	909617	909683	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	185,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	600x385x80	110x450x0	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Marron	Preto	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	N	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

26

Peso líquido (kg)

2,6

Peso bruto (kg)

2,6

Paleta



Caixas/capa

4

Capas

19

Total caixas

76

Peso (kg)

223

Altura (m)

1,76

Tipo paleta

Paleta 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 contêm 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.