

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 06453

Denominação comercial: EMPADA IMPERIAL BEIRAS 60u

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 44% de recheio e 1,2% de cobertura

Código EAN caixa: 8424465064537

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465938562

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 180 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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 170 - 190 °C

12 - 15 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cozer 12-15 minutos a 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, polpa de tomate (tomate, regulador de acidez (E300), sal), frango 6,5%, cogumelos (cogumelos, água, sal, regulador de acidez (E330), antioxidante (E300)), cebola frita (cebola, óleo vegetal (girassol)), carne de porco picada, carne de vaca picada, óleo vegetal (girassol), banha (gordura animal (porco), estabilizador (E471)), dextrose, chouriço (carne de porco, água, sal, proteína de SOJA, especiarias, emulsionante (E451), açúcar, reguladores de acidez (E500, E504), proteína de sangue de porco, óleo vegetal (soja), antioxidante (E301), corante (E160c), conservante (E250)), bacon (carne de porco, água, regulador de acidez (E326), sal, xarope de glicose, emulsionantes (E451, E450, E452), antioxidante (E316), conservantes (E262, E250)), vinho branco (SULFITOS), bechamel (soro de LEITE em pó, amido modificado (E1414), óleo vegetal (palma), xarope de glicose, sal, espessante (E401), gema de OVO em pó, LEITE desnatado em pó, emulsionante (E472), aroma), sal, alho, pimentão doce, caldo de galinha 10% (água, sal, extrato de levedura (CEVADA), aromas (CEVADA), açúcar, gordura de galinha 5%, amido modificado, regulador de acidez (E330)), proteína vegetal, maltodextrina, amido modificado, louro, pimenta branca.

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

› 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	X	-
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	-	X
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	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
Aipo e produtos à base de aipo	-	X
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	1100 kJ	1034 kJ
	262 kcal	246 kcal
Lípidos	11 g	10 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	3,5 g	3,3 g
- monoinsaturados	2,4 g	2,3 g
- polinsaturados	2,4 g	2,3 g
- trans	0,01 g	0,01 g
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	32 g	30 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	5,2 g	4,9 g
Fibra	1,0 g	0,9 g
Proteínas	8,4 g	7,9 g
Sal	0,95 g	0,89 g
Sódio	379 mg	356 mg
Colesterol	2,4 mg	2,3 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)	79	83	88
- Massa (g)		45	
- Recheio (g)		37	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		1	
Comprimento / Diâmetro	77	80	83
Largura (mm)	77	80	83
Altura (mm)	34	38	43
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	-	-	-	-
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)	353,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	391x287x144	-	-	-
Medidas externas (mm)	399x295x155	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Espessura (mm)	4,00	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

60

Peso líquido (kg)

4,98

Peso bruto (kg)

5,36

Palete



Caixas/capa

8

Capas

12

Total caixas

96

Peso (kg)

540

Altura (m)

2,01

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.