

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 10276  
**Denominação comercial:** SURTIDO MINI CROISSANT CLASIC  
**Denominação legal:** Pastelaria crua ultracongelada  
**Código EAN caixa:** 8424465102765  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitário:** 8424465942521

### 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: -

Fermentar: 65 - 75 minutos

Cozer a: 180 - 190 °C

12 - 15 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Fermentar 75 min; cozer 15 minutos a 180°C.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Massa (igual em todos os productos): farinha TRIGO, margarina (gordura palma, óleo soja e girassol), água, emulsionante(E471), regulador acidez (E330), aromas, corante (E160a)), água, açúcar, levedura, sal. Tortilha 8%: Batata, OVO pasteurizado, cebola, azeite, óleo girassol, sal. Bacon & QUEIJO 7%: carne porco, água, sal, fécula batata, proteína SOJA, antioxidante (E331,E316,E331), estabilizador (E450,E407,E410), aroma, intensificador sabor (E621), conservante (E250)), preparado LACTEO (água, gordura palma e girassol), sal, antioxidante (E330), corante (E160), espessante (E1442)), QUEIJO (LEITE, fermentos, coalho, sal), sólidos e proteínas LEITE, sal, sais fundentes (E339,E330). Minifrankfurt 7%: carne de porco, água, amido TRIGO, batata e ervilha, sal, proteína SOJA e LEITE, dextrose, LACTOSE, especiarias,estabilizante (E450),espessantes (E410,E412,E415), intensificador sabor (E621), antioxidante (E316), conservante (E250). Chouriço 7%: carne e gordura de porco,pimentão, sal, alho, sacarose, LACTOSE, destrina, amido TRIGO, proteína SOJA, acidificantes (E270,E575), especiarias, estabilizador (E451),espessante (E412), antioxidante (E301), corante (E120), conservante (E250). Fiambre&QUEIJO 5%: carne porco, água, amido, sal, dextrose, antioxidante (E316), estabilizadores (E451,E407,E410), intensificador sabor (E621), conservante (E250), aroma carne, corante (E120), (QUEIJO, proteínas e LACTOSORO, gordura palma e girassol), sais fundentes (E452,E339), espessante (E1442), sal.)

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

#### › 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>	-	X
<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>	1369 kJ	-
	327 kcal	-
<b>Lípidos</b>	22 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	9,0 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	25 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	0,8 g	-
<b>Fibra</b>	-	-
<b>Proteínas</b>	7,6 g	-
<b>Sal</b>	0,00 g	0,00 g
<b>Sódio</b>	93 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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>	29	31	33
- Massa (g)		20	
- Recheio (g)		11	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	62	65	68
<b>Largura (mm)</b>	26	33	41
<b>Altura (mm)</b>	20	27	35

**Peso aproximado produto cozido** 27 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)	353,00	2,00	4,00	18,80
Medidas internas (mm)	391x287x144	-	-	-
Medidas externas (mm)	399x295x155	80x290x0	1.000x75x0	0x485x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Espessura (mm)	4,00	0,07	-	0,04
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Trasparente
Reciclável*	+	+	+	+

### OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

204

#### Peso líquido (kg)

6,3

#### Peso bruto (kg)

6,7

### Palete



#### Caixas/capa

8

#### Capas

12

#### Total caixas

96

#### Peso (kg)

668

#### Altura (m)

2,01

#### Tipo palete

-

## 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.