

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 15500

Denominação comercial: TRIÂNGULO FOLHADO PRESUNTO&QUEIJO 150G (38u)

Denominação legal: Empanadilha de massa folhada com fiambre e queijo crua ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465155006

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465978452

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 4 dias a temperatura ambiente

**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: 180 - 200 °C

15 - 20 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Deixar descongelar aproximadamente 30 minutos. Cozer em forno quente a 180°C-200°C (durante 15-20 minutos dependendo do tipo de forno) até obter uma cor dourada. Não é necessário pincelar com ovo.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Água, farinha de TRIGO acondicionada (farinha de TRIGO, agente de tratamento da farinha (E920)), fiambre de carne (20%)(carne de porco, água, fécula de batata, sal, proteína de SOJA, proteína de LEITE, dextrose de milho, aromas, estabilizadores (E450, E407), conservante (E250), antioxidante (E316)), margarina (gordura vegetal (palma), água, óleo vegetal (nabine, palma), sal, emulsionantes (E471, E475), acidificante (E330), conservante (E200), aroma, corante (E160a)), QUEIJO branco pasteurizado (5%)(LEITE pasteurizado de vaca, nata (LEITE), sal, amido modificado, fermentos lácteos, coalho), mistura em pó para preparação de molho bechamel (amido modificado, soro doce de LEITE em pó, gordura vegetal (coco), xarope de glicose, LEITE magro em pó, extrato de levedura, sal, emulsionante (E472b), reguladores de acidez (E339, E450, E516), proteínas de LEITE, estabilizadores (E401, E451), antiaglomerante (E551), óleo essencial de noz-moscada), OVO liquido pasteurizado, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)).

Pode conter vestígios de: Peixe, aipo, mostarda, sésamo.

> SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

| | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|---|---------------------------|------------------------|
| Cereais que contêm glúten | X | - |
| (incluídas 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 | - | 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 | - | - |
| Amêndoas | - | - |
| Avelãs | - | - |
| Nozes | - | - |

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 | - | X |
| 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 | 1220 kJ 292 kcal | 988 kJ 236 kcal |
| Lípidos | 15 g | 13 g |
| <i>dos quais:</i> | | |
| - saturados | 7,5 g | 7,0 g |
| - monoinsaturados | - | - |
| - polinsaturados | - | - |
| - trans | - | - |
| - ácidos gordos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 33 g | 24 g |
| <i>dos quais:</i> | | |
| - açúcares | 3,9 g | 2,5 g |
| Fibra | 0,9 g | 0,9 g |
| Proteínas | 5,7 g | 5,7 g |
| Sal | 1,3 g | 1,3 g |
| Sódio | 520 mg | 520 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) | 140 | 150 | 160 |
| - Massa (g) | | 75 | |
| - Recheio (g) | | 75 | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decoração (g) | | - | |
| Comprimento / Diâmetro | 140 | 150 | 160 |
| Largura (mm) | 140 | 150 | 160 |
| Altura (mm) | - | - | - |
| 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> | - | - | - | - |
| <i>Estafilococos coagulase positivos</i> | - | - | - | - |
| <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) | 373,00 | - | 2,00 | 13,00 |
| Medidas internas (mm) | 385x252x150 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 391x258x162 | - | 0x75x0 | 700x0x600 |
| Material | KM CD | - | PP | PEAD |
| Espessura (mm) | 7,00 | - | 0,04 | 0,02 |
| Cor (mm) | Castanho | - | Transparente | Azul |
| Reciclável* | + | - | + | + |

> OUTRAS EMBALAGENS

| | 816120 | 815047 | - | - | - | - | - |
|-----------------------|-----------|--------------|---|---|---|---|---|
| Peso aproximado (g) | 6,00 | 2,74 | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0 | 0x0x0 | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 135x280x0 | 240x380x0 | - | - | - | - | - |
| Material | PAPEL | PEBD | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm) | 0,07 | - | - | - | - | - | - |
| Cor | Branco | Transparente | - | - | - | - | - |
| Reciclável* | S | S | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

38

Peso líquido (kg)

5,7

Peso bruto (kg)

6,12

Paleta



Caixas/capa

9

Capas

9

Total caixas

81

Peso (kg)

521

Altura (m)

1,61

Tipo paleta

Pallet Chep 80x120 Md

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.