

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 16322

Denominação comercial: PLACA IOGURTE/FRUTAS DO BOSQUE (1u)

Denominação legal: Tarte de preparado de sabor yogurt (4%) e frutas do bosque (7,5%) ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465163223

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465979336

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 3 dias em refrigeração

**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: 4 - 5 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Deixar descongelar o produto 4/5 horas a temperatura ambiente ou em frio positivo (0°C/+4°C) de um dia para o outro. Uma vez descongelado manter o produto em vitrine refrigerada ou frigorífico durante o prazo máximo de 3 dias.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Produto pasteurizado com gordura vegetal para montar (LEITE magro, gordura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), nata (LEITE), açúcar, água, xarope de glicose e frutose, humidificante (E420), proteínas de LEITE, emulsionantes (E472b, E435, E475), estabilizantes (E331, E410, E407), corante (E160a)), biscoito (farinha de TRIGO, OVO líquido inteiro pasteurizado, açúcar, água, emulsionantes (E471, E477), levedantes (E450, E500), estabilizadores (E412, E415), sal, conservante (E200)), água, creme decoração sabor framboesa (água, xarope de glicose - fructose, amido modificado de milho, framboesa, aroma, reguladores de acidez (E330, E331), conservante (E202), corantes (E160a, E120, E142)), preparado em pó sabor iogurt (açúcar, dextrose, LEITE fermentado em pó, LEITE magro em pó, gelatina, xarope de glicose, aroma, acidificante (E330), sal), estabilizador para nata com morango liofilizado (açúcar, dextrose, gelatina, acidificante (E330), corante (E162), morango picado liofilizado, espessante (E415), aroma, sal), açúcar, framboesa, groselha negra, groselha vermelha, gel neutro con sabor doce (xarope de glicose e fructose, água, açúcar, gelificantes (E406, E440), espessante (E415), conservante (E202), reguladores de acidez (E330, E331)), conservante (E200), canela.

Pode conter vestígios de: Soja, frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes).

> SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten		
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)	X	-
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	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
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	1038 kJ	1038 kJ
	247 kcal	247 kcal
Lípidos	11 g	11 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	8,7 g	8,7 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	34 g	34 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	25 g	25 g
Fibra	0,7 g	0,7 g
Proteínas	3,2 g	3,2 g
Sal	0,30 g	0,30 g
Sódio	120 mg	120 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)	2020	2050	208
- Massa (g)		2050	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	335	335	335
Largura (mm)	275	275	275
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: Biscoito com creme branco, creme rosa e geléia rosa forte

Cor: Característico de produto de yogurt e frutas do bosque

Gosto: Característico de produto de yogurt e frutas do bosque

Aparência: Biscoito de yogurt com frutas do bosque

*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)	138,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	390x299x71	-	-	0,04
Medidas externas (mm)	407x302x73	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-
Espessura (mm)	4,20	-	-	-
Cor (mm)	Castanho	-	-	-
Reciclável*	+	-	-	-

OUTRAS EMBALAGENS

	816120	814000	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	112,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	385x277x72	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	388x294x73	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	KM CS	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	3,00	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Marron	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

1

Peso líquido (kg)

2,05

Peso bruto (kg)

2,45

Palete



Caixas/capa

6

Capas

18

Total caixas

108

Peso (kg)

290

Altura (m)

1,46

Tipo palete

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.