

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 21570

Denominação comercial: MUFFIN DOBLE CHOC

Denominação legal: Pastelaria ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465215700

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465215724

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 540 dias

Vida útil secundária: 3 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 - 45 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 45 minutos à temperatura ambiente.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Massa: água, açúcar, óleo vegetal (girassol)*, farinha de TRIGO, chocolate 5,8% e chocolate com LEITE 5,8% (açúcar, pasta de cacau 2,5%, manteiga de cacau 1,2%, LEITE em pó, soro de LEITE em pó, LEITE magro em pó, emulsionante (E322 (SOJA)) e aroma), amido modificado, OVO em pó, cacau magro em pó 3,3%, amido, levedantes (E450, E500), humidificante (E420), gordura vegetal (coco, proteínas do LEITE), emulsionante (E471), dextrose, GEMA, amido de TRIGO e esstabilizador (E415).

Pode conter vestígios de: frutos de casca rija.

> 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	-	-
Avelãs	-	X
Nozes	-	-

Presença como ingrediente
Presença como vestígio

Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	X
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	1833 kJ	-
	438 kcal	-
Lípidos	24 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	5,9 g	-
- monoinsaturados	6,7 g	-
- polinsaturados	11 g	-
- trans	0,06 g	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	49 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	31 g	-
Fibra	2,1 g	-
Proteínas	5,8 g	-
Sal	0,73 g	0,00 g
Sódio	290 mg	-
Colesterol	1,4 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)	75	82	90
- Massa (g)		82	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	71	80	89
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	54	63	72
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: Superfície tostada com cacau

Cor: Aroma a biscoito doce com cacau

Gosto: A cacau, textura muito tenra

Aparência: Forma típica de muffin de cacau

*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)	290,19	3,69	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x120	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x128	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	4,00	0,14	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	995049	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	0,63	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x50x35	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Branco	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

24

Peso líquido (kg)

1,97

Peso bruto (kg)

2,31

Palete



Caixas/capa

8

Capas

14

Total caixas

112

Peso (kg)

284

Altura (m)

1,94

Tipo palete

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

- Halal

> 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.