

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 22026

Denominação comercial: DOTS MI CACAU

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 14% de cobertura e 5,4% de decoração

Código EAN caixa: 8424465220261

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465220285

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 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: 20 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 20 minutos à temperatura ambiente.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, gorduras vegetais (palma, palmiste, coco), água, açúcar, flocos de chocolate com LEITE (açúcar, manteiga de cacau, LEITE em pó, pasta de cacau, aroma natural), levedura, óleo vegetal (girassol)*, dextrose, cacau magro em pó 1,3%, farinha de SOJA, LEITE em pó, soro de LEITE em pó, levedantes (E450, E500), sal, emulsionantes (E471, E481, E322), LEITE desnatado em pó, corante (E160a), aroma natural, agente de tratamento da farinha (E300).

Pode conter vestígios de: frutos de casca rija, ovo, mostarda.

> 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	-	-
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	-	-

Presença como ingrediente
Presença como vestígio

Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	X
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
Aipo e produtos à base de aipo	-	-
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	X
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	1773 kJ	-
	425 kcal	-
Lípidos	28 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	15 g	-
- monoinsaturados	9,4 g	-
- polinsaturados	3,0 g	-
- trans	0,06 g	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	36 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	14 g	-
Fibra	1,7 g	-
Proteínas	7,6 g	-
Sal	1,2 g	0,00 g
Sódio	478 mg	-
Colesterol	6,6 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)	48	55	62
- Massa (g)		45	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		10	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	86	93	100
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	30	34	38
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: Exterior castanho coberto de flakes de cacau

Cor: Intenso a cacau

Gosto: A cacau e massa de pastelaria frita

Aparência: Agradável, sem rebarbas nem manchas com decoração 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	-	1,0e4 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	1,0e1 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)	139,00	3,69	-	11,30
Medidas internas (mm)	378x290x110	-	-	-
Medidas externas (mm)	385x295x115	80x290x0	-	420x160x510
Material	KM CS	SAT+ADH	-	PEAD
Espessura (mm)	2,30	-	-	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	-	Azul
Reciclável*	+	+	-	+

OUTRAS EMBALAGENS

	855272	854574	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	7,52	143,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	391x297x110	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	265x355x0	396x304x115	-	-	-	-	-
Material	SAT+ADH	KM CS	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	2,30	-	-	-	-	-
Cor	Marron	Marron	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

36

Peso líquido (kg)

1,98

Peso bruto (kg)

2,34

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

15

Total caixas

120

Peso (kg)

306

Altura (m)

1,88

Tipo paleta

-

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

- Halal
- Rainforest
- RSPO

> 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.