

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 22133
Denominação comercial: MINI CROISSANT PARIS
Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 0,8% de cobertura
Código EAN caixa: 8424465221336
Código EAN pack:
Código EAN unitário: 8424465975413

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias
Vida útil secundária: 1 dia 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 - 30 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cozer a: 170 - 180 °C
12 - 15 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cozer 14 minutos a 180°C.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, água, MANTEIGA 21%*, glúten de TRIGO, açúcar, levedure, sal, OVO líquido pasteurizado, fibra de TRIGO, agente de tratamento da farinha (E300), dextrose.* % de manteiga expressa em produto embalado.

Pode conter vestígios de: soja, frutos de casca rija.

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten (incluídas 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

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

*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

Peso aproximado produto cozido	20 g	Peso pack -
---------------------------------------	-------------	--------------------

*O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.

► CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

Odor: Ouro no interior.

Cor: Manteiga.

Gosto: Manteiga.

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)	370,00	3,60	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	390x286x143	-	-	-
Medidas externas (mm)	393x289x153	290x80x0	1.000x75x0	0x940x0
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Espessura (mm)	-	0,07	0,03	0,05
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Azul
Reciclável*	+	+	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

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

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

140

Peso líquido (kg)

3,5

Peso bruto (kg)

3,91

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

12

Total caixas

96

Peso (kg)

400

Altura (m)

1,99

Tipo paleta

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 contêm 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.