

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 24980

Denominação comercial: MINI MALHA MISTA

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465249804

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465980585

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: 15 - 20 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 190 °C

12 - 15 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 15 minutos a temperatura ambiente. Cozer 15 minutos a 180°C.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Masa: Farinha de TRIGO, margarina (óleos vegetais (palma, soja, girasol), xarope de glicose e frutose, emulsionantes (E471, E322), corante (E160a)), água, levedura, OVO em pó, açúcar, sal, LEITE em pó, glúten de TRIGO, antiaglomerante (E170), emulsionantes (E472e, E471, E322), gordura vegetal (palma), dextrose, farinha de malte de TRIGO, agente de tratamento da farinha (E300). Recheio 42%: Creme de QUEIJO 26% (QUEIJO fresco, NATA, água, Proteínas do LEITE, sal, estabilizadores (E452, E509), acidificante (E339)), fiambre de porco (carne de porco, água, amido de batata, sal, Proteínado SOJA, proteína do porco, estabilizadores (E451, E450, E407), dextrose, soro de LEITE, antioxidantes (E301, E331, E316), intensificador de sabor (E621), corante (E120), aromas), clara de OVO, amido de milho. Cobertura 2%: HUEVO.

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

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluindo 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	-	-
Avelãs	-	X
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	-	-
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	1675 kJ	1310 kJ
	403 kcal	315 kcal
Lípidos	28 g	22 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	16 g	13 g
- monoinsaturados	9,2 g	7,2 g
- polinsaturados	2,3 g	1,8 g
- trans	0,8 g	0,6 g
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	27 g	21 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	3,9 g	3,1 g
Fibra	1,5 g	1,2 g
Proteínas	10 g	8,0 g
Sal	1,1 g	0,88 g
Sódio	451 mg	352 mg
Colesterol	62 mg	48 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)	21	25	30
- Massa (g)		25	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	46	50	55
Largura (mm)	46	50	55
Altura (mm)	20	24	29

Peso aproximado produto cozido 19 g

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>	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)	274,00	3,69	4,00	20,40
Medidas internas (mm)	385x285x93	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x101	80x290x0	1.000x75x0	800x795x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE+OPP
Espessura (mm)	4,00	0,14	0,03	0,08
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

100

Peso líquido (kg)

2,5

Peso bruto (kg)

2,82

Palete



Caixas/capa

8

Capas

16

Total caixas

128

Peso (kg)

386

Altura (m)

1,77

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.