

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 25460

Denominação comercial: MASSA FOLHADA

Denominação legal: Massa pastelaria ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465254600

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465254617

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 540 dias

Vida útil secundária: 5 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

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar à temperatura ambiente 20 min. Cozedura de acordo com a tamanho.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, água, margarina vegetal (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, soja, colza, palma), água, emulsionante (E471), sal, aroma natural, corante (E160a), acidificante (E330)), sal, xarope de glicose, amido.

Pode conter vestígios de: ovo, soja, leite, frutos de casca rija , sésamo, 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	-	X
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	1811 kJ	-
	432 kcal	-
Lípidos	21 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	11 g	-
- monoinsaturados	7,2 g	-
- polinsaturados	2,7 g	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	50 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	0,9 g	-
Fibra	2,5 g	-
Proteínas	9,7 g	-
Sal	1,5 g	0,00 g
Sódio	586 mg	-
Colesterol	54 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)	770	800	830
- Massa (g)		800	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	320	335	350
Largura (mm)	515	530	545
Altura (mm)	3	4	5

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: -
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)	621,00	3,69	4,00	33,10
Medidas internas (mm)	590x390x106	-	-	225,00
Medidas externas (mm)	600x400x130	80x290x0	1.000x75x0	750x1.150x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	3,40	0,14	0,03	0,02
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Azul
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	994089	886209	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	12,52	15,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	150x1.300x0	380x540x0	-	-	-	-	-
Material	PEBD	PAPEL	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,01	-	-	-	-	-	-
Cor	Transparente	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

16

Peso líquido (kg)

12,8

Peso bruto (kg)

13,3

Paleta



Caixas/capa

4

Capas

13

Total caixas

52

Peso (kg)

717

Altura (m)

1,84

Tipo paleta

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

> CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO:

- RSPO

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.