

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 26400

Denominação comercial: TRIANGULO FRANGO

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 32% de recheio e 4,6% de decoração

Código EAN caixa: 8424465264005

Código EAN pack:

Código EAN unitário:

### 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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 °C

25 - 30 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 30 minutos. Cozer 13-15 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, margarina (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, colza em proporções variáveis)), água, sal, emulsionantes (E471, E322), aroma natural, acidulante (E330), corante (E160a)), especialidade alimentaria (água, amido modificado, QUEIJO, gordura vegetal, soro lácteo (LEITE), sal, estabilizador (E417), acidificante (E270), aroma natural, sal de fusão (E339), conservante (E202), corantes (E160a, E160c)), frango 6,1%, bechamel (água, margarina (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, colza em proporções variáveis)), água, sal, emulsionantes (E322, E471, E472c), aroma, regulador de acidez (E330), conservante (E202), corante (E160a)), farinha de TRIGO, noz-moscada, pimenta branca, extrato seco de LEITE magro), sementes de linhaça, flocos de TRIGO, cebola, OVO líquido pasteurizado, sementes de SÉSAMO, tomate (tomate picado, sumo de tomate, sal, endurecedor (E509), regulador de acidez (E300)), levedura, alho francês, cenoura, sal, chouriço (carne e gordura de suíno, água, sal, proteína de SOJA, especiarias, emulsionante (E451), açúcar, reguladores de acidez (E500, E504), proteína sangue de suíno, óleo vegetal (soja), antioxidante (E301), corante (E160c), conservante (E250)), açúcar, azeite, vinho branco (SULFITOS), glúten de TRIGO, caldo de galinha 0,05% (água, sal, extrato de levedura (CEVADA), aromas (CEVADA), açúcar, gordura de galinha 5%, amido modificado, regulador de acidez (E330)), salsa, emulsionante (E472), alho, pimenta branca, óleo vegetal (colza), louro, agente de tratamento de farinha (E300).

**Pode conter vestígios de:** peixe, aipo, frutos de casca rija.

#### › SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
<b>Cereais que contêm glúten</b>	X	-
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	X	-
Aveia	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos e produtos à base de crustáceos</b>	-	-
<b>Ovos e produtos à base de ovos</b>	X	-
<b>Peixe e produtos à base de peixe</b>	-	X
<b>Amendoins e produtos à base de amendoins</b>	-	-
<b>Soja e produtos à base de soja</b>	X	-
<b>Leite e produtos à base de leite</b> (incluindo lactose)	X	-
<b>Frutos de casca rija e produtos derivados</b>	X	-
Amêndoas	X	-
Avelãs	X	-
Nozes	X	-

**Presença como ingrediente**
**Presença como vestígio**

Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
<b>Aipo e produtos à base de aipo</b>	-	X
<b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>	-	-
<b>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</b>	X	-
<b>Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações &gt;10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO<sub>2</sub></b>	X	-
<b>Tremoço e produtos à base de tremoço</b>	-	-
<b>Moluscos e produtos à base de moluscos.</b>	-	-

**> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g**

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
<b>Energia</b>	1525 kJ	1295 kJ
	366 kcal	310 kcal
<b>Lípidos</b>	22 g	19 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	12 g	10 g
- monoinsaturados	0,8 g	0,7 g
- polinsaturados	0,3 g	0,2 g
- trans	0,2 g	0,2 g
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	30 g	25 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,3 g	1,9 g
<b>Fibra</b>	2,1 g	1,8 g
<b>Proteínas</b>	11 g	9,1 g
<b>Sal</b>	1,3 g	1,1 g
<b>Sódio</b>	530 mg	450 mg
<b>Colesterol</b>	5,4 mg	4,6 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
<b>Peso (g)</b>	101	105	110
- Massa (g)		65	
- Recheio (g)		35	
- Cobertura (g)		5	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	163	165	167
<b>Largura (mm)</b>	78	80	82
<b>Altura (mm)</b>	19	20	21

**Peso aproximado produto cozido** 95 g

**Peso pack** -

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

**> CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO**

**Odor:** Dourado

**Cor:** Massa com frango

**Gosto:** Característico a massa folhada com sabor a frango

**Aparência:** Triângulo de massa folhada salpicado com sementes

\*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	2	10e3 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>	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	10e2 c/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)	293,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Espessura (mm)	-	0,07	-	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

### OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

45

#### Peso líquido (kg)

4,73

#### Peso bruto (kg)

5,03

### Palete



#### Caixas/capa

8

#### Capas

16

#### Total caixas

128

#### Peso (kg)

669

#### Altura (m)

1,73

#### Tipo palete

Palete Chep 80x120

## 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.