

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPANHA Telefone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 26620

Denominação comercial: MALHA QUEIJO FRESCO E FIAMBRE

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465266207

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465266214

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 2 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 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 190 °C

15 - 20 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar à temperatura ambiente 20 min. Levar a 15-20 min.180-190°C.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, preparação de QUEIJO 25% (LEITELHO, NATA, amido de milho, aroma, estabilizadores (E461), sal, reguladores de acidez (E450, E452), fermentos lácteos), fiambre de carne de porco 20% (carne de porco, água, fecula de batata, sal, proteína de SOJA, proteina do porco, estabilizadores (E451, E450, E407), dextrose, antioxidantes (E301, E331, E316), aromas, conservante (E250), corante (E120)), água, óleos e gorduras vegetais (palma, soja, girasole), levedura, xarope de glucose-fructose, OVO líquido, amido de milho, sal, açucar, farinha de TRIGO termotratada, gluten de TRIGO, LEITE em pó, emulsionante (E322), fibra vegetal de TRIGO, agente de tratamento da farinha (E300), coRante (E160a).

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

> SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	F	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten		Х	
(incluídas suas estirpes hibridas 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		-	Χ
Amêndoas		-	-
Avelãs		-	X
Nozes		-	-
26630 MALHA OLIELIO EDESCO E FIAMBRE (Vorogo 014, 20/42/23)			Dáging 1



Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPANHA
Telefone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presença como ingrediente	F	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		-	Χ
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sé	samo	-	-
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO ₂		-	-
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	1185 kJ	1066 kJ	
	284 kcal	255 kcal	
Lípidos	16 g	14 g	
dos quais:			
- saturados	9,2 g	8,3 g	
- monoinsaturados	3,3 g	3,0 g	
- polinsaturados	1,1 g	1,0 g	
- trans	0,1 g	0,1 g	
- ácidos gordos Omega-3	-	-	
Hidratos de Carbono	25 g	23 g	
dos quais:	·	- 3	
- açúcares	3,3 g	3,0 g	
Fibra	1,5 g	1,4 g	
Proteínas	9,0 g	8,1 g	
Sal	1,2 g	1,0 g	
Sódio	4,644 mg	418 mg	
Colesterol	0,0 mg	0,0 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)	85	100	115
- Massa (g)		50	
- Recheio (g)		50	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	173	180	188
Largura (mm)	43	50	58
Altura (mm)	20	24	29

90 g Peso pack -Peso aproximado produto cozido

> 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.



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

Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPANHA Telefone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO EMBALADO

	n	С	m (ufc/g)	М	
Número de colónias aeróbias	-	-	-	-	
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-	
Enterobacteriaceae	-	-	-	-	
Coliformes totais	-	-	-	-	
Escherichia coli	1	-	10e2 ufc/g	-	
Estafilococos coagulase positivos	1	-	10e2 ufc/g	-	
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-	
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-	
Clostridium perfringens	-	-	-	-	
Fungos	-	-	-	-	
Leveduras	-	-	-	-	
Salmonella spp	1	-	*	-	
Listeria monocytogenes	1	-	10e2 ufc/g	-	

*Não detectado

INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

> EMBALAGEM				
	Caixa	Rótulo	Fita-cola	Bolsa
Peso aproximado (g)	274,00	3,69	4,00	17,60
Medidas internas (mm)	385x285x93	-	-	165,00
Medidas externas (mm)	389x289x101	80x290x0	1.000x75x0	700x750x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Espessura (mm)	4,00	0.14	0,03	0,08
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Azul
Reciclável*	+	+	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

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

*+=Si / -=No



 $^{^{}n}$ \rightarrow número de unidades na amostra.

c \rightarrow 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.

 $m \to valor \ limitar \ do \ n\'umero \ de \ bact\'erias. \ O \ resultado \ ser\'a considerado \ satisfat\'orio \ se \ todas \ as \ unidades \ que \ comp\'o em \ a \ amostra \ tiverem \ um \ n\'umero \ de \ bact\'erias \ igual \ ou \ menor \ que \ m.$

M \Rightarrow 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.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPANHA Telefone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALETIZAÇÃO

Caixa

 Unidades
 Peso líquido (kg)
 Peso bruto (kg)

 40
 4
 4,37

Palete

Caixas/capa Capas Total caixas Peso (kg) Altura (m) Tipo palete

8 16 128 584 1,77 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 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.

