

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 28450

**Denominação comercial:** ENVOLTINI DE ATUM

**Denominação legal:** Pastelaria crua ultracongelada

**Código EAN caixa:** 8424465284508

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitário:** 8424465919141

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primária:** 365 dias

**Vida útil secundária:** 4 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: 170 - 180 °C

13 - 18 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cozer 18 minutos a 180°C.

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

#### > LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Massa: Farinha de TRIGO, margarina (gordura vegetal (palma), xarope de glucose-frutose, óleos vegetais (soja, girassol), água, emulsionante (E322, E471), acidificante (E-330), aroma, corante (E160a)), água, sal, glúten de TRIGO, agente de tratamento da farinha (E300). Recheio 47%: atum (ATUM (16%), óleo de girassol, sal), tomate triturado (tomate, acidificante (E330)), pimento vermelho, OVO cozido, óleo vegetal (girassol)\*, soro de LEITE, amido modificado (E1414), amido (milho), sal, estabilizadores (E412, E401), gordura vegetal (coco). Cobertura 1,4%: OVO líquido pasteurizado, SOJA esmagada.

**Pode conter vestígios de:** frutos de casca rija, sésamo.

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

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
<b>Cereais que contêm glúten</b>	X	-
(incluídas suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	-	-
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>	-	-
<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>	-	-
<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>	1500 kJ	1213 kJ
	360 kcal	291 kcal
<b>Lípidos</b>	24 g	20 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	9,1 g	7,4 g
- monoinsaturados	7,9 g	6,4 g
- polinsaturados	6,3 g	5,1 g
- trans	0,4 g	0,3 g
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	24 g	19 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,7 g	2,2 g
<b>Fibra</b>	2,0 g	1,6 g
<b>Proteínas</b>	10 g	8,2 g
<b>Sal</b>	0,90 g	0,73 g
<b>Sódio</b>	360 mg	291 mg
<b>Colesterol</b>	41 mg	33 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>	126	135	144
- Massa (g)		69	
- Recheio (g)		64	
- Cobertura (g)		2	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	138	145	153
<b>Largura (mm)</b>	58	65	73
<b>Altura (mm)</b>	20	24	29

**Peso aproximado produto cozido** 122 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)	316,00	3,69	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x143	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x151	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	-	0,14	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

### OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

56

#### Peso líquido (kg)

7,56

#### Peso bruto (kg)

7,92

### Palete



#### Caixas/capa

8

#### Capas

12

#### Total caixas

96

#### Peso (kg)

785

#### Altura (m)

1,96

#### 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 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.