

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 29252

Denominação comercial: CROISSANT HOTEL FACIL

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 0,67% de cobertura

Código EAN caixa: 8424465292527

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465916249

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: 15 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 160 - 180 °C

15 - 20 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cozer 15-20 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, margarina vegetal 24% (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, soja, colza, palma em proporções variáveis), xarope de glicose e frutose, água, emulsionantes (E322, E471), acidificante (E330), aroma natural, corante (E160a)), água, açúcar, levedura, glúten de TRIGO, sal, OVO líquido inteiro pasteurizado, agente de tratamento da farinha (E300), espessante (E466), fibra de TRIGO.

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

> SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluídas 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	-	X
Avelãs	-	X
Nozes	-	X

Presença como ingrediente
Presença como vestígio

Castanhas de caju	-	X
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	-	-
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	1896 kJ	1574 kJ
	454 kcal	377 kcal
Lípidos	26 g	21 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	13 g	11 g
- monoinsaturados	8,4 g	7,0 g
- polinsaturados	3,6 g	3,0 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	44 g	37 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	8,5 g	7,1 g
Fibra	3,2 g	2,6 g
Proteínas	9,8 g	8,1 g
Sal	1,3 g	1,0 g
Sódio	501 mg	416 mg
Colesterol	2,7 mg	2,3 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)	41	45	50
- Massa (g)		45	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		0	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	100	115	130
Largura (mm)	37	52	67
Altura (mm)	18	33	48

Peso aproximado produto cozido 37 g

Peso pack -

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

> CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

Odor: Superfície brilhante e dourada

Cor: Aroma suave de pasteleria com margarina

Gosto: Pasteleria com margarina

Aparência: Forma típica de croissant de massa folhada

*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	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	1,0e2 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	-	1,0e2 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)	445,00	3,60	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	387x287x375	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x292x384	290x80x0	1.000x75x0	0x940x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Espessura (mm)	3,84	0,07	0,03	0,05
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

180

Peso líquido (kg)

8,1

Peso bruto (kg)

8,62

Palete



Caixas/capa

8

Capas

5

Total caixas

40

Peso (kg)

370

Altura (m)

2,07

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.