

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 32126

**Denominação comercial:** EMPANADILHA CRIOLLA 100G (39u)

**Denominação legal:** Empanadilha de franco temperado cru ultracongelado

**Código EAN caixa:** 8424152112152

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitário:** 8424152010151

### 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: -

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 200 °C

25 - 30 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Modo 1: Cozer o produto no forno a 180°C-200°C (durante 25-30 minutos dependendo do tipo de forno) até obter uma cor dourada. Levar ao forno sem descongelar. Não necessita pincelar com ovo. Modo 2 : Deixar descongelar durante 10-15min. E fritar a 190°C até obter uma cor dourado (aprox. 10min.)

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

#### > LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, frango temperado (22%)(frango, óleo vegetal (oliva), pimenta negra, sal (sal, anti-aglomerante (E535))), cebola frita (cebola, azeite virgem, sal, regulador de acidez (E330), espessantes (E415, E410, E412), dextrose), água, banha de porco (banha de porco, estabilizador (E471)), óleo vegetal (girassol), pimento, tomate em pedaços, azeitonas verdes (azeitonas verdes, água, sal, acidificante (E270)), OVO líquido pasteurizado, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), especiarias.

**Pode conter vestígios de:** Peixe, leite, soja, aipo, mostarda, sésamo.

#### > 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	-	-
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>	-	-
Amêndoas	-	-
Avelãs	-	-
Nozes	-	-



**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>	-	X
<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>	1184 kJ	957 kJ
	283 kcal	229 kcal
<b>Lípidos</b>	14 g	12 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	3,5 g	3,0 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	30 g	21 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,7 g	1,3 g
<b>Fibra</b>	1,6 g	1,6 g
<b>Proteínas</b>	8,4 g	8,4 g
<b>Sal</b>	1,1 g	1,1 g
<b>Sódio</b>	440 mg	440 mg
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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>	90	100	110
- Massa (g)		45	
- Recheio (g)		55	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	90	100	110
<b>Largura (mm)</b>	75	85	95
<b>Altura (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado produto cozido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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>	-	-	-	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	-	-	-	-
<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)	244,00	-	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	320x230x135	-	-	-
Medidas externas (mm)	326x236x147	-	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Espessura (mm)	7,00	-	0,04	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	Transparente	Azul
Reciclável*	+	-	+	+

### OUTRAS EMBALAGENS

	816120	815049	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	2,05	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	310x220x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PEBD	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

39

#### Peso líquido (kg)

3,9

#### Peso bruto (kg)

4,2

### Paleta



#### Caixas/capa

10

#### Capas

11

#### Total caixas

110

#### Peso (kg)

487

#### Altura (m)

1,77

#### Tipo paleta

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.