

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 39120

Denominação comercial: TARTE MINI SORTIMENTO (2u)

Denominação legal: Produto ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465391213

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465959895

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 3 dias

*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: -

Conselhos de preparação recomendados: Manter a -18°C. Depois de descongelado, não volte a congelar. Deixe descongelar o produto 30 minutos. Depois de descongelados, mantenha sempre os expositores refrigerados ou refrigerados por um período máximo de 3 dias.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: NATA eNATA (LEITE), estabilizador E-407i, doce de LEITE (LEITE gordo, açúcar, agar, baunilha, bicarbonato sódico), açúcar, OVO líquido, cobertura de chocolate açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante E-322 (SOJA), aroma natural de baunilha, farinha de TRIGO, manteiga (LEITE), preparado sabor creme xarope de glucose e fructose, amido, açúcar, margarina, estabilizadores (E-407, E-410), sal, conservante E-202, proteína de LEITE, corantes (E-171, E-161b), acidificante E-330, aromas, água, preparado para a elaboração de biscoito açúcar, amido de TRIGO, farinha de TRIGO, emulsionantes (E-472b, E-477, E-472a), dextrose, soro de LEITE, levedantes (E-450i, E-500ii) e estabilizador E-412i Minivasto sabor choco branco açúcar, LEITE gordo em pó, manteiga de cacau, emulsionante E-322 (SOJA) aroma natural de baunilha, LEITE gordo, creme sabor morango água, açúcar, xarope de glucose, amido modificado, polpa concentrada (morango, sambuco), espessante E-401, correctores de acidez (E-330, E-331iii), corantes (E-120, E-161b), conservante E-202 e aromal, preparado de laranja xarope de glucose e fructose, açúcar, água, polpa de laranja concentrada, puré de fruta, gelificante E-440, corrector de acidez (E-330, E-331, E-333), corantes (E-160c, E-161b), conservante E-202, aroma l, laranja confitada (SULFITOS) Minivasto sabor choco açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante E-322 (SOJA), aroma natural de baunilha, QUEIJO fresco, mistura de açúcares (açúcar, maltodextrina), cobertura especial com gordura vegetal açúcar, gordura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacau magro em pó, soro de LEITE em pó, emulsionantes (E-322, E-476, E-492) e aromal, gema confitada eOVO, açúcar, xarope de glucose, amido modificado, estabilizador E-422, conservante E-200, corrector de acidez E-336, e corante E-160bi, gema (OVO) líquido, cacau em pó, granulado crocante de AMENDOIM (AMENDOIM, açúcar), creme sabor arândanos xarope de glucose e fructose, água, açúcar, amido modificado, acidificante E-330, estabilizador E-415, conservante E-202, corantes (E-150d, E-171, E-129, E-122, E-131), aromal, goma e (TRIGO) e corante E-129i, cobertura branca sabor choco açúcar, manteiga de cacau, LEITE gordo em pó, emulsionante E-322 (SOJA), aromal, amendoa en lâminas, preparado em pó xarope de glucose, açúcar, óleos vegetais (girassol, SOJA), dextrose, LEITE gordo em pó, emulsionante E-322 (SOJA) l, tubito decoração açúcar, manteiga de cacau, LEITE gordo em pó, massa de cacau, LACTOSE, emulsionante E-322 (SOJA), aroma de baunilha, aroma, creme com cacau açúcar, cacau magro em pó, gordura vegetal parcialmente hidrogenada (coco, palmiste em doses variáveis), óleo de girassol, emulsionante E-322 (SOJA), aroma baunilha, decoração de grãos de café de sabor chocolate açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante E-322 (SOJA), aroma, agentes de brilho (E-414, E-904) l, pistachio, preparado gelificante xarope de glucose, água, açúcar, estabilizantes (E-440, E-415), correctores de acidez (E-330, E-450), conservante E-202i, gelatina, café, vinho marsala, preparado para a elaboração de creme açúcar, amido modificado E-1414, soro de LEITE, gordura vegetal (coco), dextrose, clara de OVO, estabilizante E-401, conservante E-202, corantes (E-160a, E-171), sal e aromas l, sal, xarope de glucose, aroma de baunilha, corante (farinha de milho, sal, corante E-102), preparado de aroma a limão água, xarope de glucose, óleo natural de limão, gelificante E-415, conservante E-202, regulador de acidez E-330i, corantes (E-102, E-133). Os corantes (E-102, E-129, E-122): Podem ter efeitos negativos sobre la atividade e atenção das crianças.

Pode conter vestígios de: Avelas, nozes

> SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten		
(incluindo 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	X	-
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	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	X	-
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	-	-
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	1491 kJ	-
	358 kcal	-
Lípidos	23 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	14 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	34 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	21 g	-
Fibra	1,1 g	-
Proteínas	4,1 g	-
Sal	0,17 g	0,00 g
Sódio	68 mg	-
Colesterol	-	-

*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)	275	275	275
- Massa (g)		275	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	-	-	-
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	-	-	-
Peso aproximado produto cozido	-		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	1	-	10e5 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	10e2 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>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

*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)	190,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	299x200x71	-	-	-
Medidas externas (mm)	302x212x74	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-
Espessura (mm)	3,00	-	-	-
Cor (mm)	Castanho	-	-	-
Reciclável*	+	-	-	-

> OUTRAS EMBALAGENS

	EC39120B	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	65,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	265x168x60	-	-	-	-	-	-
Material	CART	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	1,00	-	-	-	-	-	-
Cor	Preto	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)
2	0,55	0,87

Palete



Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palete
12	18	216	213	1,48	-

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.