EUROPASTRY, S.A.
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: 40400
Denominação comercial: ENSAIMADA SELECÇÃO
Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada
Código EAN caixa: 8424465404005
Código EAN pack:
Código EAN unitário: 8424465999433

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 180 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 ºC. Não voltar a congelar uma vez descongelado.
Preparação: Descongelar: -
Fermentar: 90 - 120 minutos
Cozer a: 180 - 190 ºC
10 - 12 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Fermentar 90 minutos. Cozer 10-12 minutos a 180ºC.

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

LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, banha de porco (gordura de porco, açúcar, estabilizadores (E471)), água, açúcar, levedura, OVO líquido pasteurizado, sal.

Pode conter vestígios de: leite, frutos de casca rija, soja, sésamo, peixe, aipo.

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten (incluídas suas estirpes hibridas e produtos derivados)	X	-
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	-	X
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	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
Aipo e produtos à base de aipo	-	x
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 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	1996 kJ	1797 kJ
	479 kcal	431 kcal
Lípidos	29 g	27 g
dos quais:		
- saturados	16 g	15 g
- monoinsaturados	11 g	10 g
- polinsaturados	4,6 g	4,1 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	42 g	38 g
dos quais:		
- açúcares	10 g	9,3 g
Fibra	3,6 g	3,3 g
Proteínas	10,0 g	8,9 g
Sal	0,68 g	0,61 g
Sódio	272 mg	245 mg
Colesterol	20 mg	18 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)	102	105	108
- Massa (g)		105	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	98	105	113
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	24	25	27

Peso aproximado produto cozido 95 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	-	-	-	-
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

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)	421,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	390x284x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	398x292x211	80x290x0	990x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Espessura (mm)	-	0,07	-	-
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

EUROPASTRY, S.A.
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)
80	8,4	9,14

Palete

Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palete
8	9	72	683	2,05	Palete Chep 80x120

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.