

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 41920

Denominação comercial: MINI TARTE MAÇÃ

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 14% de recheio e 35% de cobertura

Código EAN caixa: 8424465419207

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465995817

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 3 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: 180 - 190 °C

25 - 30 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 20-30 minutos a temperatura ambiente. Cozer 10-12 minutos a 190°C.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Maçã 31% (maçã, antioxidantes (E300, E330), sal), farinha de TRIGO, água, manteiga colorida (MANTEIGA, corante (E160a)), açúcar, creme pasteleiro (açúcar, amido modificado, soro de LEITE em pó, dextrose, gordura vegetal (coco), espessante (E401), clara de OVO em pó, agentes de endurecimento (E450, E516, E339), sal, conservante (E202), aroma, corantes (E160a, E170), extrato de paprica), sal, xarope de glicose, emulsionante (E472e), estabilizador (E440), antiaglomerante (E551).

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

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(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	-	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 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	1245 kJ	978 kJ
	297 kcal	233 kcal
Lípidos	13 g	11 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	30 g	24 g
- monoinsaturados	0,01 g	0,01 g
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	39 g	31 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	15 g	12 g
Fibra	1,7 g	1,4 g
Proteínas	4,0 g	3,1 g
Sal	1,3 g	1,0 g
Sódio	519 mg	408 mg
Colesterol	0,0 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)	63	70	78
- Massa (g)		38	
- Recheio (g)		32	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	88	95	103
Largura (mm)	78	85	93
Altura (mm)	15	22	30

Peso aproximado produto cozido 55 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)	400,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	388x289x132	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	CART	SAT+ADH	PP	PE
Espessura (mm)	89,00	0,07	-	-
Cor (mm)	Branco	Branco	Transparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	904109	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	10,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	290x380x0	-	-	-	-	-	-
Material	PEAD	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Transparente	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

50

Peso líquido (kg)

3,5

Peso bruto (kg)

4,64

Palete



Caixas/capa

8

Capas

14

Total caixas

112

Peso (kg)

545

Altura (m)

2

Tipo palete

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 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.