

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 42306

Denominação comercial: PÃO COM CHOURIÇO

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465423068

Código EAN pack: 8424465945423

Código EAN unitário: 8424465945430

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 364 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: -

Fermentar: -

Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar a temperatura ambiente.

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

#### > LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO (farinha de TRIGO tipo 65, agente de tratamento de farinha (E300), enzimas), água, chouriço (10%) (carne e gordura de suíno, VINHO, massa de pimentão, cloreto de sódio, açúcares redutores (sacarose e dextrose), conservante (E250), antioxidantes (E316, E331), emulsionantes (E451, E450), intensificador de sabor (E621)), farinha de TRIGO tipo 110, farinha de CENTEIO tipo 70, sal, levedura e melhorante (regulador de acidez (E170, E341), emulsionante (E472e), farinha de SOJA, farinha de TRIGO, farinha de malte de TRIGO, agente de tratamento de farinha (E300), enzimas).

**Pode conter vestígios de:** ovo, leite, frutos de casca rija, sementes de 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>                     | -                         | -                      |
| <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>            | -                         | 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   | - | - |
| <b>Aipo e produtos à base de aipo</b>   | - | - |
| <b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>   | - | - |
| <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> | X | - |
| <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>             | 1204 kJ                     | -                |
|                            | 286 kcal                    | -                |
| <b>Lípidos</b>             | 7,1 g                       | -                |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - saturados                | 2,7 g                       | -                |
| - monoinsaturados          | -                           | -                |
| - polinsaturados           | -                           | -                |
| - trans                    | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3    | -                           | -                |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 40 g                        | -                |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - açúcares                 | 1,7 g                       | -                |
| <b>Fibra</b>               | 0,4 g                       | -                |
| <b>Proteínas</b>           | 15 g                        | -                |
| <b>Sal</b>                 | 1,7 g                       | 0,00 g           |
| <b>Sódio</b>               | -                           | -                |
| <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>                       | 105    | 108   | 111                |
| - Massa (g)                           |        | 108   |                    |
| - Recheio (g)                         |        | -     |                    |
| - Cobertura (g)                       |        | -     |                    |
| - Decoração (g)                       |        | -     |                    |
| <b>Comprimento / Diâmetro</b>         | -      | -     | -                  |
| <b>Largura (mm)</b>                   | -      | -     | -                  |
| <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               | 1 | - | 10e5 ufc/g | - |
| Número de colónias anaeróbias             | - | - | -          | - |
| Enterobacteriaceae                        | - | - | -          | - |
| Coliformes totais                         | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <i>Escherichia coli</i>                   | 1 | - | 10 ufc/g   | - |
| <i>Estafilococcus 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)   | -     | -      | -         | -     |
| Medidas internas (mm) | -     | -      | -         | -     |
| Medidas externas (mm) | -     | -      | -         | -     |
| Material              | -     | -      | -         | -     |
| Espessura (mm)        | -     | -      | -         | -     |
| Cor (mm)              | -     | -      | -         | -     |
| Reciclável*           | -     | -      | -         | -     |

### OUTRAS EMBALAGENS

|                       |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|                       | - | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g)   | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Material              | - | - | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm)        | - | - | - | - | - | - | - |
| Cor                   | - | - | - | - | - | - | - |
| Reciclável*           | - | - | - | - | - | - | - |

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

5

#### Peso líquido (kg)

1,16

#### Peso bruto (kg)

1,32

### Paleta



#### Caixas/capa

12

#### Capas

18

#### Total caixas

216

#### Peso (kg)

310

#### Altura (m)

0

#### Tipo paleta

-

## 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.