

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 44700

Denominação comercial: EMPANADILHA DE ATUM

Denominação legal: Empanadilha de atúm, crua e ultracongelada

Código EAN caixa: 18436015914244

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465961225

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: 200 - 210 °C

25 - 30 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Manter entre -18°C e -25°C. Depois de descongelado, não voltar a congelar. Cozer em forno a 200-210°C (forno de placas) ou a 170-180°C (forno convector) por 25-30 min.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO; Cebola frita (Cebola; Azeite virgem; Sal; Regulador de acidez: Ácido cítrico; Espessante: Goma xantana, Goma de alfarroba, Goma de guar; Dextrose); ATUM em óleo (8%) (ATUM (PEIXE); Óleo de girassol; Sal); LEITE gordo; Vinho; Óleo de girassol; Pimento; Tomate triturado (Tomate; Sal; Regulador de acidez: Ácido cítrico); OVO inteiramente pasteurizado; gema de OVO pasteurizado; Açúcar; Sal (Sal; Antiaglomerante: Ferrocianeto de sódio); Especiarias.

Pode conter vestígios de: -

> SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

| | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|---|---------------------------|------------------------|
| Cereais que contêm glúten | X | - |
| (incluindo as 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 | - | - |
| Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose) | X | - |
| Frutos de casca rija e produtos derivados | - | - |
| Amêndoas | - | - |
| Avelãs | - | - |
| Nozes | - | - |

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 | - | - |
| 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 | 1101 kJ | 936 kJ |
| | 262 kcal | 223 kcal |
| Lípidos | 9,2 g | 8,2 g |
| <i>dos quais:</i> | | |
| - saturados | 1,2 g | 1,2 g |
| - monoinsaturados | - | - |
| - polinsaturados | - | - |
| - trans | - | - |
| - ácidos gordos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 37 g | 29 g |
| <i>dos quais:</i> | | |
| - açúcares | 4,0 g | 3,2 g |
| Fibra | 1,8 g | 2,8 g |
| Proteínas | 6,9 g | 6,9 g |
| Sal | 1,1 g | 0,96 g |
| Sódio | 440 mg | 384 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) | 130 | 140 | 150 |
| - Massa (g) | | 84 | |
| - Recheio (g) | | 56 | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decoração (g) | | - | |
| Comprimento / Diâmetro | 200 | 210 | 220 |
| Largura (mm) | 60 | 70 | 80 |
| 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: Dourado

Cor: Característico a massa cozida recheada de atúm e vegetais

Gosto: Característico a massa cozida recheada de atúm e vegetais

Aparência: Massa cozida recheada de atúm e vegetais

*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) | 349,00 | - | 2,00 | 20,00 |
| Medidas internas (mm) | 490x220x221 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 496x226x222 | - | 0x75x0 | 950x0x750 |
| Material | KM CD | - | PP | PEAD |
| Espessura (mm) | 4,20 | - | 0,04 | 0,02 |
| Cor (mm) | Castanho | - | Trasparente | Azul |
| Reciclável* | + | - | + | + |

> OUTRAS EMBALAGENS

| | 816115 | 816104 | - | - | - | - | - |
|-----------------------|-----------|---------|---|---|---|---|---|
| Peso aproximado (g) | 5,00 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0 | 0x0x0 | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 148x210x0 | 0x600x0 | - | - | - | - | - |
| Material | PAPEL | PAPEL | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm) | 0,07 | - | - | - | - | - | - |
| Cor | Branco | Branco | - | - | - | - | - |
| Reciclável* | S | S | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

70

Peso líquido (kg)

9,8

Peso bruto (kg)

10,3

Palete



Caixas/capa

7

Capas

6

Total caixas

42

Peso (kg)

458

Altura (m)

1,48

Tipo palete

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.