

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 45154

Denominação comercial: PASTEL DE NATA

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 66% de recheio

Código EAN caixa: 8424465451542

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465451665

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 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: 30 - 45 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 250 °C

8 - 10 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente. Cozer 8-10 minutos a 250°C.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Água, farinha de TRIGO, açúcar, margarina (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, soja, colza), água, sal, emulsionantes (E471, E322), aromas naturais, acidificante (E330), corante (E160a)), gema de OVO líquida pasteurizada, extrato de leite magro seco (LEITE), clara de ovo líquido pasteurizado, amido, sal, canela.

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

› 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	1213 kJ	1092 kJ
	289 kcal	261 kcal
Lípidos	14 g	13 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	7,8 g	7,0 g
- monoinsaturados	0,4 g	0,4 g
- polinsaturados	0,1 g	0,1 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	37 g	33 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	21 g	19 g
Fibra	0,5 g	0,4 g
Proteínas	4,5 g	4,1 g
Sal	0,56 g	0,51 g
Sódio	225 mg	203 mg
Colesterol	105 mg	95 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	66	69
- Massa (g)		22	
- Recheio (g)		44	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	68	72	77
Largura (mm)	68	72	77
Altura (mm)	23	26	29

Peso aproximado produto cozido 59 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	1	-	10e5 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	2	10e3 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>	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	10e2 c/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

	906205	906220	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	33,60	1,30	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	70x70x20	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	385x284x0	86x86x20	-	-	-	-	-
Material	KM CS	ALUMINIO	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Metálico	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

90

Peso líquido (kg)

5,94

Peso bruto (kg)

6,65

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

12

Total caixas

96

Peso (kg)

663

Altura (m)

1,73

Tipo paleta

Paleta 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.