

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 48150

Denominação comercial: DELICIA AMENDOA

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 23% de recheio e 6,8% de cobertura

Código EAN caixa: 8424465481501

Código EAN pack:

Código EAN unitário:

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 540 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: 1 horas 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 200 °C

15 - 20 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 90 minutos a temperatura ambiente. Cozer 15-20 minutos a 200°C.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, água, margarina (gordura vegetal (palma), óleo vegetal (girassol), água, acidificantes (E330, E331), emulsionantes (E471, E322), soro de LEITE em pó, antioxidantes (E304, E306), aromas naturais, corante (E160a)), açúcar, xarope de glicose, AMÊNDOA 3,3%, levedura, amido modificado, óleo vegetal (girassol), sal, glúten de TRIGO, reguladores de acidez (E341, E514), espessantes (E461, E404), emulsificantes (E472e, E475), proteína vegetal, dextrose, óleo vegetal (nabina), aromas, corante (E160a), canela, maltodextrina, amido, agente de tratamento da farinha (E300).

Pode conter vestígios de: leite, ovo, outros 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	1504 kJ	1350 kJ
	359 kcal	323 kcal
Lípidos	18 g	16 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	7,5 g	6,7 g
- monoinsaturados	4,8 g	4,3 g
- polinsaturados	3,0 g	2,7 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	43 g	39 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	16 g	14 g
Fibra	1,8 g	1,6 g
Proteínas	5,9 g	5,3 g
Sal	0,61 g	0,55 g
Sódio	245 mg	220 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)	138	147	156
- Massa (g)		100	
- Recheio (g)		35	
- Cobertura (g)		12	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	186	190	195
Largura (mm)	51	55	60
Altura (mm)	19	22	25

Peso aproximado produto cozido 132 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)	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

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

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

45

Peso líquido (kg)

6,62

Peso bruto (kg)

6,92

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

12

Total caixas

96

Peso (kg)

689

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.