

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 49510  
**Denominação comercial:** MINICHAUSSON CACAU  
**Denominação legal:** Pastelaria crua ultracongelada com 38% de recheio, 1,2% de cobertura e 1,2% de decoração  
**Código EAN caixa:** 8424465495102  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitário:** 8424465998696

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### ► VIDA ÚTIL

**Vida útil primária:** 540 dias

**Vida útil secundária:** -

*\*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 - 40 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 170 - 180 °C  
12 - 17 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Cozer a 180°C durante 17 minutos.

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

#### ► LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Recheio de cacau 38% (açúcar, óleos vegetais (palma, girassol, colza), cacau magro em pó 4,3%, amido, amido modificado, pasta AVELÃ, emulsionante (E322), aroma natural), farinha de TRIGO, margarina 20% (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, colza), xarope de glucose-frutose, água, emulsionante (E471), acidificante (E330), aroma natural, corante (E160a)), água, OVO líquido inteiro pasteurizado, açúcar, sal, agente de tratamento de farinha (E300).

**Pode conter vestígios de:** leite, outros frutos de casca rija, soja, peixe, mostarda.

#### ► SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

|                                                                                             | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>Cereais que contêm glúten</b><br>(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados) | X                         | -                      |
| 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>                                                     | -                         | X                      |
| <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                      |

› DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

*\*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

**Peso aproximado produto cozido** 36 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)   | 287,16     | 3,69     | 4,00         | 22,00     |
| Medidas internas (mm) | 385x285x93 | -        | -            | -         |
| Medidas externas (mm) | 392x290x99 | 80x290x0 | 1.000x75x0   | 580x485x0 |
| Material              | KM CS      | SAT+ADH  | PP           | PEAD      |
| Espessura (mm)        | 4,10       | 0,14     | 0,03         | 0,04      |
| Cor (mm)              | Castanho   | Branco   | Transparente | Azul      |
| Reciclável*           | +          | +        | +            | +         |

OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

65

#### Peso líquido (kg)

2,6

#### Peso bruto (kg)

2,92

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

17

#### Total caixas

136

#### Peso (kg)

422

#### Altura (m)

1,83

#### Tipo paleta

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 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.