

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 60151

Denominação comercial: QUICHE DE ESPINAFRES DE MASSA QUEBRADA

Denominação legal: Pastelaria pré-cozida ultracongelada com 58% de recheio

Código EAN caixa: 8424465601510

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465915679

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 270 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: 60 - 90 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 200 °C

5 - 7 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 60-90 minutos a temperatura ambiente. Cozer 5-7 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, espinafres 17%, OVO líquido pasteurizado de galinhas criadas ao ar livre, nata (LEITE), margarina (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, colza, soja em proporções variáveis), água, emulsionante (E471), corante (E160a), acidificante (E330)), amido, QUEIJO Emmental (LEITE pasteurizado, sal, fermentos lácteos, estabilizador (E509)), LEITE em pó, dextrose mono-hidratada, sal, alho, amido modificado, estabilizador (E407), levedantes (E450, E500), noz-moscada, amido de TRIGO.

Pode conter vestígios de: soja, aipo, 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	-	X
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	1055 kJ	919 kJ
	253 kcal	220 kcal
Lípidos	15 g	13 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	7,2 g	6,3 g
- monoinsaturados	4,2 g	3,7 g
- polinsaturados	2,2 g	1,9 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	24 g	21 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,6 g	2,3 g
Fibra	1,0 g	0,9 g
Proteínas	5,7 g	5,0 g
Sal	0,72 g	0,63 g
Sódio	289 mg	252 mg
Colesterol	9,4 mg	8,2 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)	132	138	144
- Massa (g)		138	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	106	109	112
Largura (mm)	106	109	112
Altura (mm)	22	20	19

Peso aproximado produto cozido 135 g

Peso pack -

*O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.

► CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

Odor: Superfície brilhante e dourada
Cor: Aroma suave de pastelaria com espinafres
Gosto: Pastelaria com espinafres
Aparência: Forma típica de quiche

*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	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulase positivos	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	1	-	10e3 ufc/g	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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)	293,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Espessura (mm)	-	0,07	-	-
Cor (mm)	Castanho	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

18

Peso líquido (kg)

2,48

Peso bruto (kg)

3,17

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

17

Total caixas

136

Peso (kg)

456

Altura (m)

1,83

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.

