

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 60221

Denominação comercial: TRAMEZZINO (4Bx10uds)

Denominação legal: Pão cozido congelado

Código EAN caixa: 8424465602210

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465969382

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### ► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 450 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: 1 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:** Manter a -18°C. Não voltar a congelar uma vez descongelado. Descongelar o produto à temperatura ambiente aprox. 60 min.

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

#### ► LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, água, manteiga de porco, sal, levadura, dextrose, emulsionante (E471, E472e), proteína de LEITE, LACTOSE, farinha de SOJA, farinha de TRIGO maltada.

**Pode conter vestígios de:** sesamo, ovo, mostarda, tremoços.

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

|                                                             | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>Cereais que contêm glúten</b>                            | X                         | -                      |
| (incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)     |                           |                        |
| 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>                     | -                         | -                      |
| <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>            | -                         | -                      |
| 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                                                         | -                         | X                      |
| 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 SO <sub>2</sub> | -                         | -                      |
| Tremoço e produtos à base de tremoço                                                           | -                         | X                      |
| Moluscos e produtos à base de moluscos.                                                        | -                         | -                      |

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

|                         | Produto pronto para consumo | Produto embalado |
|-------------------------|-----------------------------|------------------|
| Energia                 | 1080 kJ                     | -                |
|                         | 255 kcal                    | -                |
| Lípidos                 | 3,6 g                       | -                |
| <i>dos quais:</i>       |                             |                  |
| - saturados             | 1,7 g                       | -                |
| - monoinsaturados       | -                           | -                |
| - polinsaturados        | -                           | -                |
| - trans                 | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3 | -                           | -                |
| Hidratos de Carbono     | 47 g                        | -                |
| <i>dos quais:</i>       |                             |                  |
| - açúcares              | 1,9 g                       | -                |
| Fibra                   | 1,7 g                       | -                |
| Proteínas               | 7,9 g                       | -                |
| Sal                     | 1,4 g                       | 0,00 g           |
| Sódio                   | 560 mg                      | -                |
| Colesterol              | 2,0 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)               | 950    | 980   | 101    |
| - Massa (g)            |        | 980   |        |
| - Recheio (g)          |        | -     |        |
| - Cobertura (g)        |        | -     |        |
| - Decoração (g)        |        | -     |        |
| Comprimento / Diâmetro | 456    | 460   | 464    |
| Largura (mm)           | 96     | 100   | 104    |
| Altura (mm)            | 9      | 10    | 11     |

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: -  
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 | - | 10e4 ufc/g | -          |
| Número de colónias anaeróbias     | - | - | -          | -          |
| Enterobacteriaceae                | - | - | -          | -          |
| Coliformes totais                 | 1 | - | 10e2 ufc/g | -          |
| Escherichia coli                  | 1 | - | 10 ufc/g   | -          |
| Estafilococos coagulase positivos | 1 | - | 10 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)   | 450,00      | 5,00      | -         | 20,00       |
| Medidas internas (mm) | 490x316x205 | -         | -         | -           |
| Medidas externas (mm) | 495x320x210 | 105x150x0 | -         | 595x450x0   |
| Material              | KB CS       | SAT+ADH   | -         | PEBD        |
| Espessura (mm)        | 0,50        | 1,00      | -         | 1,00        |
| Cor (mm)              | Branco      | Branco    | -         | Trasparente |
| Reciclável*           | +           | +         | -         | +           |

OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

4

#### Peso líquido (kg)

3,92

#### Peso bruto (kg)

4,27

### Paleta



#### Caixas/capa

7

#### Capas

9

#### Total caixas

63

#### Peso (kg)

294

#### Altura (m)

2,04

#### 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.