

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPANHA Telefone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 60251

Denominação comercial: TRIPLE CHOCOLATE COOKIE (34u)

Denominação legal: Cookie de chocolate com pedaços de chocolate branco, chocolate e chocolate ao leite. Congeladas

Código EAN caixa: 8424465602517

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465912135

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 547 dias

Vida útil secundária: 2 dias 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: 2 horas a temperatura ambiente

Fermentar: - Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Mantenha a -18°C. Depois de descongelado o produto deve ser mantido entre as temperaturas de 10°C e 21°C e consumido dentro de 2 dias. Não volte acongelar o produto.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: farinha de TRIGO (com cálcio, niacina, ferro, tiamina), açúcar, chocolate branco 11% (açúcar, manteiga de cacau, LEITE inteiro em pó, emulsionante (E322 SOJA), aroma natural de baunilha), chocolate 11% (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, soro de LEITE em pó, emulsionante (E322 SOJA), aroma natural de baunilha), chocolate de leite 11% (açúcar, LEITE inteiro em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, emulsionante(E322 SOJA), aroma natural de baunilha), MANTEIGA (LEITE), óleos vegetais (palma, colza), cacau magro em pó 3%, xarope de açúcar invertido,OVO inteiro em pó, melaço de cana, levedantes químicos (E500, E450), LEITE magro em pó, sal, aroma natural, emulsionante (E471), estabilizador (E415).

Pode conter vestígios de: -

> SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	P	resença como vestí	gio
Cereais que contêm glúten		X		
(incluídas suas estirpes hibridas 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		-	-	
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		-	-	
Amêndoas		-	-	
Avelãs		-	-	
Nozes		-	-	
A				



Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPANHA
Telefone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presença como ingrediente	F	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		-	-
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sé	samo	-	-
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO ₂		-	-
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	2005 kJ	-
	479 kcal	-
Lípidos	24 g	-
dos quais:		
- saturados	14 g	-
- monoinsaturados	8,4 g	-
- polinsaturados	1,8 g	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	58 g	-
dos quais:		
- açúcares	39 g	-
Fibra	2,3 g	-
Proteínas	5,4 g	-
Sal	0,57 g	0,00 g
Sódio	227 mg	-
Colesterol	16 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)	80	80	80
- Massa (g)		80	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	84	105	126
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	-	-	-

76 g Peso aproximado produto cozido

*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.



Página 2

Peso pack 76 g

Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPANHA Telefone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> 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	-	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	5	-	*	-	

*Não detectado

> EMBALAGEM

Cor (mm) Reciclável*

INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

	Caixa	Rótulo	Fita-cola	Bolsa
Peso aproximado (g)	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-
Material	-	-	-	-
Espessura (mm)	_	-	-	-

> OUTRAS EMBALAGENS

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

*+=Si / -=No



Página 3

 $^{^{}n}$ \rightarrow número de unidades na amostra.

c \rightarrow 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.

 $m \to valor \ limitar \ do \ n\'umero \ de \ bact\'erias. \ O \ resultado \ ser\'a considerado \ satisfat\'orio \ se \ todas \ as \ unidades \ que \ comp\'o em \ a \ amostra \ tiverem \ um \ n\'umero \ de \ bact\'erias \ igual \ ou \ menor \ que \ m.$

M \Rightarrow 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.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPANHA Telefone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALETIZAÇÃO

Caixa

Unidades	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)
34	2 58	2 61

Palete

Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palete	
13	13	169	466	0	-	

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

> CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO:

- Halal
- Rainforest

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.



Página 4