EUROPASTRY, S.A.
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: 60253
Denominação comercial: WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY COOKIE (34u)
Denominação legal: Cookie com pedaços de chocolate branco e framboesas. Congeladas
Código EAN caixa: 8424465602531
Código EAN pack:
Código EAN unitário: 8424465912111

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 ºC. Não voltar a congelar uma vez descongelado.
Preparação: Descongelar: -
Fermentar: -
Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 120 minutos a temperatura ambiente.

**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 21% (açúcar, manteiga de cacau, LEITE inteiro em pó, emulsionante (E322 SOJA), aroma natural de baunilha), MANTEIGA (LEITE), óleos vegetais (palma, colza), xarope de açúcar invertido, framboesas secas 1%, OVO inteiro em pó, levedantes químicos (E500, E450), LEITE magro em pó, melaço de cana, sal, aroma natural, emulsionante (E471), estabilizador (E415).

Pode conter vestígios de: -

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten (incluídas suas estirpes hibridas e produtos derivados)	X	-
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	-	-

	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	-	-
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-	-
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	2038 kJ	-
	487 kcal	-
Lípidos	24 g	-
dos quais:		
- saturados	13 g	-
- monoinsaturados	8,5 g	-
- polinsaturados	2,2 g	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	61 g	-
dos quais:		
- açúcares	37 g	-
Fibra	1,0 g	-
Proteínas	5,0 g	-
Sal	0,64 g	0,00 g
Sódio	257 mg	-
Colesterol	21 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)	-	-	-

Peso aproximado produto cozido 76 g

Peso pack 76 g

**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.*

EUROPASTRY, S.A.
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

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

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

OUTRAS EMBALAGENS

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

*+=Si / -=No

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:

- Halal
- Rainforest

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.