

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 60254

Denominação comercial: TRIPLE CHOCOLATE COOKIE PUCK (90U)

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

Código EAN caixa: 8424465602548

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465912081

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 730 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: -

Fermentar: -

Cozer a: 150 - 155 °C

9 - 11 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Mantenha a -18°C. Não volte a congelar o produto. Instruções de cozedura: Colocar os discos num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel vegetal, os discos devem ficar separados entre si aproximadamente 40 mm. Coza a uma temperatura de 150-155°C durante 9-11 minutos, dependendo do tipo de forno.

**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 10% (açúcar, manteiga de cacau, LEITE inteiro em pó, emulsionante (E322 SOJA), aroma natural de baunilha), chocolate 10% (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, soro de LEITE em pó, emulsionante (E322 SOJA), aroma natural de baunilha), chocolate de LEITE 10% (açúcar, LEITE inteiro em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, emulsionante (E322 SOJA), aroma natural de baunilha), MANTEIGA (LEITE), óleos vegetais (palma, colza), água, 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	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluídas 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	-	-
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 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	2003 kJ	1907 kJ
	479 kcal	456 kcal
Lípidos	24 g	23 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	14 g	13 g
- monoinsaturados	8,4 g	8,0 g
- polinsaturados	1,8 g	1,7 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	58 g	56 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	39 g	37 g
Fibra	2,3 g	2,2 g
Proteínas	5,3 g	5,1 g
Sal	0,57 g	0,54 g
Sódio	229 mg	218 mg
Colesterol	16 mg	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	-	-	-
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	61	82	103
Peso aproximado produto cozido	80 g		Peso pack 80 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.

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO EMBALADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Número de colónias aeróbias	-	-	-	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	1,0e2 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)	-	-	-	-
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

90

Peso líquido (kg)

7,2

Peso bruto (kg)

7,52

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

12

Total caixas

96

Peso (kg)

747

Altura (m)

0

Tipo paleta

-

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

- Halal

> 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 contém 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.