

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 60385

**Denominação comercial:** PIZZA RUSTICA VEGETARIANA (20u)

**Denominação legal:** Produto ultracongelado

**Código EAN caixa:** 8424465603859

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitário:** 8424465955316

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### › VIDA ÚTIL

**Vida útil primária:** 365 dias

**Vida útil secundária:** 1 dia em refrigeração

*\*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: 180 °C

7 - 11 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Manter a -18°C. Uma vez descongelado não voltar a congelar. Descongelar por 60 minutos e cozer a 180°C por 7-11 minutos.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Pão (farinha de trigo (GLUTEN), água, levedura, sal, óleo de oliva e agente de tratamento de farinha (E300)), tomate (tomate e regulador de acidez (E330)), beringela (7,5%), abobrinha (6%), producto vegano com sabor de queijo (6%) (água, amido modificado de batata, gordura vegetal de coco, azeite de oliva, proteína de arroz, sal, fibra vegetal, estabilizador ( E417), carbonato de cálcio, conservante (E200), aroma natural, corante (E160a), vitamina B12 e antiaglomerante (amido de batata)), cebola roxa (6%), tomate cherry (6%), cogumelo (6%), pimento vermelho (4,5%), aceite de oliva, espinafre (1,5%), água, óleo de girassol, sal açúcar, orégão e pimenta.

**Pode conter vestígios de:** Ovo, peixe, sésame, tremoços, soja, leite.

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

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
<b>Cereais que contêm glúten</b>	X	-
(incluídas 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>	-	X
<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>	-	X
Amêndoas	-	-
Avelãs	-	-
Nozes	-	X

**Presença como ingrediente**
**Presença como vestígio**

Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
<b>Aipo e produtos à base de aipo</b>	-	-
<b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>	-	-
<b>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</b>	-	X
<b>Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações &gt;10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO<sub>2</sub></b>	-	-
<b>Tremoço e produtos à base de tremoço</b>	-	X
<b>Moluscos e produtos à base de moluscos.</b>	-	-

**> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g**

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
<b>Energia</b>	654 kJ	654 kJ
	155 kcal	155 kcal
<b>Lípidos</b>	5,6 g	5,6 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	1,1 g	1,1 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	22 g	22 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,0 g	2,0 g
<b>Fibra</b>	2,2 g	2,2 g
<b>Proteínas</b>	3,4 g	3,4 g
<b>Sal</b>	0,80 g	0,80 g
<b>Sódio</b>	320 mg	320 mg
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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
<b>Peso (g)</b>	173	173	173
- Massa (g)		173	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	250	250	250
<b>Largura (mm)</b>	90	90	90
<b>Altura (mm)</b>	-	-	-

**Peso aproximado produto cozido** 173 g

**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	-	10e5 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	2	10e3 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	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)	341,00	3,00	-	22,00
Medidas internas (mm)	387x287x142	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x295x155	135x280x0	-	950x600x0
Material	KM CD	PAPEL	-	PP
Espessura (mm)	-	-	-	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	-	Trasparente
Reciclável*	+	+	-	+

### OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

20

#### Peso líquido (kg)

3,3

#### Peso bruto (kg)

3,64

### Palete



#### Caixas/capa

8

#### Capas

11

#### Total caixas

88

#### Peso (kg)

345

#### Altura (m)

1,86

#### Tipo palete

-

## 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 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.