

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 60675  
**Denominação comercial:** DOTS PINK MARSHMALLOW  
**Denominação legal:** Pastelaria pronta ultracongelada com 18% de cobertura e 6,7% de decoração  
**Código EAN caixa:** 8424465606751  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitário:** 8424465993226

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### › VIDA ÚTIL

**Vida útil primária:** 365 dias  
**Vida útil secundária:** 3 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: 20 minutos a temperatura ambiente  
Fermentar: -  
Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 20 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, água, gorduras vegetais (palma, palmiste, coco), açúcar, soro de LEITE em pó, xarope de glicose e frutose, óleo vegetal (girassol ou colza)\*, dextrose, levedura, lactose (LEITE), farinha de SOJA, amido, levedantes (E450, E500), sal, emulsionantes (E322, E471, E481), gelatina, corantes (E160a, E162), LEITE desnatado em pó, agente de tratamento da farinha (E300), aromas naturais.

**Pode conter vestígios de:** frutos de casca rija, ovo, mostarda.

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

|                                                                                             | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>Cereais que contêm glúten</b><br>(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados) | X                         | -                      |
| 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>                                            | -                         | X                      |
| Amêndoas                                                                                    | -                         | X                      |
| Avelãs                                                                                      | -                         | X                      |
| Nozes                                                                                       | -                         | -                      |

## Presença como ingrediente

## Presença como vestígio

|                                                                                                         |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| Castanhas de caju                                                                                       | - | - |
| Castanhas do Brasil                                                                                     | - | - |
| Pistácios                                                                                               | - | X |
| Nozes pécan                                                                                             | - | X |
| Nozes de macadâmia ou do Queensland                                                                     | - | - |
| <b>Aipo e produtos à base de aipo</b>                                                                   | - | - |
| <b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>                                                           | - | X |
| <b>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</b>                                       | - | - |
| <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>                                                             | - | - |
| <b>Moluscos e produtos à base de moluscos.</b>                                                          | - | - |

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

|                            | Produto pronto para consumo | Produto embalado |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| <b>Energia</b>             | 1753 kJ                     | -                |
|                            | 420 kcal                    | -                |
| <b>Lípidos</b>             | 25 g                        | -                |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - saturados                | 13 g                        | -                |
| - monoinsaturados          | 7,9 g                       | -                |
| - polinsaturados           | 2,5 g                       | -                |
| - trans                    | 0,2 g                       | -                |
| - ácidos gordos Omega-3    | -                           | -                |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 42 g                        | -                |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - açúcares                 | 19 g                        | -                |
| <b>Fibra</b>               | 1,1 g                       | -                |
| <b>Proteínas</b>           | 6,1 g                       | -                |
| <b>Sal</b>                 | 1,3 g                       | 0,00 g           |
| <b>Sódio</b>               | 521 mg                      | -                |
| <b>Colesterol</b>          | 0,1 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 |
|-------------------------------|--------|-------|--------|
| <b>Peso (g)</b>               | 52     | 59    | 67     |
| - Massa (g)                   |        | 44    |        |
| - Recheio (g)                 |        | -     |        |
| - Cobertura (g)               |        | 11    |        |
| - Decoração (g)               |        | 4     |        |
| <b>Comprimento / Diâmetro</b> | 89     | 93    | 98     |
| <b>Largura (mm)</b>           | -      | -     | -      |
| <b>Altura (mm)</b>            | 31     | 35    | 40     |

**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:** Exterior dourado, rosa e branco, interior marfim

**Cor:** Suave aroma a pastelaria frita, com ligeiras notas de morango

**Gosto:** Massa açúcarada com apontamentos de morango, ligeiramente láctea

**Aparência:** Produto com meia cobertura rosa e decoração branca

\*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 | - | 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)   | 290,19      | 3,69     | 4,00         | 14,75       |
| Medidas internas (mm) | 385x285x120 | -        | -            | -           |
| Medidas externas (mm) | 389x289x128 | 80x290x0 | 1.000x75x0   | 420x170x630 |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH  | PP           | PEAD        |
| Espessura (mm)        | 4,00        | 0,14     | 0,03         | -           |
| Cor (mm)              | Castanho    | Branco   | Transparente | Castanho    |
| Reciclável*           | +           | +        | +            | +           |

OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

36

#### Peso líquido (kg)

2,12

#### Peso bruto (kg)

2,46

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

14

#### Total caixas

112

#### Peso (kg)

301

#### Altura (m)

1,94

#### Tipo paleta

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



## CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

### > CERTIFICAÇÕES:

- Halal
- RSPO

### > 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.