

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 60776

Denominação comercial: MUFFIN VEGAN LEMON POOPY (32u)

Denominação legal: Muffin de limão com sementes de papoila e recheio de limão, coberto com nibs de açúcar. Congeladas.

Código EAN caixa: 8424465607765

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465953251

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 456 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 a congelar o produto.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, açúcar, água, óleos vegetais (colza, girassol), recheio de limão 10% (açúcar, água, xarope de glicose, gordura vegetal (palma), amido modificado (milho), sumo de limão concentrado 2.9%, aromanatural de limão, estabilizador (E339), emulsionantes (E473, E435), corante (E160a)), GLÚTEN de TRIGO, amido, amido de TRIGO, dextrose, casca de limão 2%, levedantes químicos (E450, E500), sementes de papoila 1%, emulsionante (E481), aroma natural de baunilha, estabilizador (E415), sal, óleo de limão siciliano, aroma natural, géneros alimentícios corantes (concentrado de cenoura, concentrado de cártamo).

Pode conter vestígios de: Leite, ovo, soja

► SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluindo 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	-	-

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

**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

**O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.*

► CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

**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)	230,00	-	-	16,98
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x166	-	-	580x430x165
Material	KM CS	-	-	PEAD
Espessura (mm)	-	-	-	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	-	Azul
Reciclável*	+	-	-	+

OUTRAS EMBALAGENS

	EC60776T	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	1,27	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	140x140x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Marron	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

32

Peso líquido (kg)

3,2

Peso bruto (kg)

3,86

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

10

Total caixas

80

Peso (kg)

334

Altura (m)

1,81

Tipo paleta

Pallet EUR 80x120 A1 kwal.

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 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.

