

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 60808

Denominação comercial: TRIÂNGULO MISTO

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 36% de recheio e 1,5% de cobertura

Código EAN caixa: 8424465608083

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465906523

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 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: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 190 °C

15 - 18 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente. Cozer 17 minutos a 185°C.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, água, creme de QUEIJO 17% (LEITELHO, LEITE, NATA, QUEIJO azul, sal, estabilizadores (E461, E1450, E1442), reguladores de acidez (E450, E452), aroma natural, conservante (E200), fermentos lácteos), margarina 16% (gorduras e óleos vegetais (palma, girassol, colza, soja em proporções variáveis), água, emulsionante (E471), acidificante (E330), corante (E160a), aroma natural), fiambre de porco 9,4% (carne de porco, água, amido, sal, proteína de SOJA, proteína de porco, estabilizadores (E450, E451, E407), dextrose, antioxidantes (E301, E331, E316), aromas naturais, conservante (E250), corante (E120)), bechamel (amido modificado, soro de LEITE em pó, preparação gordurosa (gordura vegetal (colza), xarope de glicose, proteínas do LEITE, aroma natural), LEITE em pó, sal, amido modificado, proteínas do LEITE, espessante (E401), regulador de acidez (E516), estabilizador (E450), pimenta do reino, noz-moscada), levedura, OVO líquido inteiro pasteurizado, açúcar, sal, farinha de TRIGO termotratada, glúten de TRIGO, fibra de TRIGO, agente de tratamento da farinha (E300).

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

► 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	-	X
Amêndoas	-	X
Avelãs	-	X
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	-	X
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	1442 kJ	1209 kJ
	346 kcal	290 kcal
Lípidos	22 g	18 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	14 g	12 g
- monoinsaturados	8,5 g	7,1 g
- polinsaturados	7,9 g	6,6 g
- trans	0,4 g	0,4 g
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	29 g	24 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,7 g	2,3 g
Fibra	1,6 g	1,3 g
Proteínas	8,4 g	7,1 g
Sal	1,6 g	1,4 g
Sódio	644 mg	540 mg
Colesterol	6,1 mg	5,1 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
Peso (g)	-62	133	328
- Massa (g)		83	
- Recheio (g)		48	
- Cobertura (g)		2	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	128	143	158
Largura (mm)	125	140	155
Altura (mm)	12	16	21

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: Superfície brilhante e dourada
Cor: Aroma suave de pasteleria com queijo e fiambre de porco
Gosto: Pasteleria com queijo e fiambre de porco
Aparência: Forma de triângulo

*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	-	10e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	10e2 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	-	10e2 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)	316,00	3,69	4,00	17,60
Medidas internas (mm)	389x288x143	-	-	165,00
Medidas externas (mm)	393x292x151	80x290x0	1.000x75x0	700x750x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Espessura (mm)	4,00	0,14	0,03	0,08
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Azul
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

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

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

35

Peso líquido (kg)

4,66

Peso bruto (kg)

5

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

12

Total caixas

96

Peso (kg)

505

Altura (m)

1,96

Tipo paleta

Pallet Europeo 80x120 2ªmarron

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.