

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 61048

Denominação comercial: EMPANADILHA ATUM OFG 200G (30u)

Denominação legal: Empanadilha de atum crua ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465610482

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465941715

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 4 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: 180 - 200 °C

35 - 40 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Cozer em forno quente a 180°C-200°C até obter uma cor dourada (durante 35-40 minutos dependendo do tipo de forno). Levar ao forno sem descongelar. Não é necessário pincelar com ovo.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, cebola frita (cebola, azeite virgem, sal, regulador de acidez (E330), espessantes (E415, E410, E412), dextrose), ATUM em óleo de girassol (16. 5%)(ATUM (PEIXE), óleo vegetal (girassol), sal), óleo vegetal (girassol), LEITE uht gordo, água, pimento, OVO líquido pasteurizado, vinho, fritada de verduras em azeite (berinjela, courgete, tomate, cebola, pimento, azeite virgem, sal, corrector de acidez (E330), espessantes (E410, E412, E415)), tomate triturado (tomate, sal, acidificante (E330)), sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), pimentão doce, açúcar.

Pode conter vestígios de: Soja, aipo, mostarda, sésamo.

› 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	X	-
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	-	X
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	X
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-	X
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	1139 kJ	912 kJ
	271 kcal	217 kcal
Lípidos	9,6 g	7,6 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	1,6 g	1,1 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	37 g	28 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	3,2 g	1,8 g
Fibra	1,7 g	1,7 g
Proteínas	8,3 g	8,3 g
Sal	0,98 g	0,98 g
Sódio	392 mg	392 mg
Colesterol	-	-

*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)	190	200	210
- Massa (g)		100	
- Recheio (g)		100	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	160	170	180
Largura (mm)	80	90	100
Altura (mm)	-	-	-
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: Dourado

Cor: Característico de masa cozida recheada de atúm e vegetais

Gosto: Característico de masa cozida recheada de atúm e vegetais

Aparência: Empanadilha cozida

*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>	-	-	-	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	-	-	-	-
<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)	373,00	-	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	385x252x150	-	-	-
Medidas externas (mm)	391x258x162	-	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Espessura (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	Transparente	Azul
Reciclável*	+	-	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	816120	815047	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	2,74	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	240x380x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PEBD	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

30

Peso líquido (kg)

6

Peso bruto (kg)

6,4

Palete



Caixas/capa

9

Capas

9

Total caixas

81

Peso (kg)

543

Altura (m)

1,61

Tipo palete

Pallet Chep 80x120 Md

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.