

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 61244

Denominação comercial: PIZZA CLÁSSICA COGUMELO PORTOBELLO E TRUFA (6u)

Denominação legal: Pizza pré-cozida ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465612448

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465929911

### 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: -

Fermentar: -

Cozer a: 180 °C

9 - 11 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Retirar o plástico e introduzir o produto congelado no forno a 180°C durante 9-11 minutos. Não consumir sem cozinhar. Produto individual não etiquetado para a venda ao público.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** QUEIJO mozzarella (LEITE pasteurizado de vaca, proteína de LEITE, sal, acidificante (E330), coalho, fermentos lácticos, conservante (E202), antiaglomerante (amido de batata)), farinha de TRIGO, água, molho de tomate (purê de tomate, água, açúcar, sal, óleo vegetal (girassol), cebola), QUEIJO emmental (QUEIJO emmental, antiaglomerante (amido de batata)), cogumelo portobello (6. 5%)(cogumelo portobello (agaricus brunnescens), conservante (E221), antioxidante (E301), regulador de acidez (E331), antiaglomerante (E551), sal), creme com trufa (3%)(cogumelos (cogumelo (agaricus bisporus), fungos (craterellus cornucopioides), óleo vegetal (girassol), condimento aromático (salsa, alho) fibra vegetal, sal, trufa (tuber aestivum) (1, 1%), aromas, regulador de acidez (E270), especiarias), lèveada (2. 5%)(farinha de TRIGO, água, farinha de TRIGO fermentada), óleo vegetal (oliva), parmigiano reggiano DOP (QUEIJO), levedura, sal, farinha de CEVADA maltada, sémola de TRIGO.

**Pode conter vestígios de:** Peixe, ovo, soja, aipo, mostarda.

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

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

**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>	-	X
<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>	998 kJ	998 kJ
	238 kcal	238 kcal
<b>Lípidos</b>	12 g	12 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	5,0 g	5,0 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	21 g	21 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	1,3 g	1,3 g
<b>Fibra</b>	1,2 g	1,2 g
<b>Proteínas</b>	11 g	11 g
<b>Sal</b>	1,1 g	1,1 g
<b>Sódio</b>	440 mg	440 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>	425	435	445
- Massa (g)		435	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	250	270	290
<b>Largura (mm)</b>	-	-	-
<b>Altura (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado produto cozido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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)	300,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	340x300x205	-	-	-
Medidas externas (mm)	345x305x213	-	0x75x0	-
Material	KM CD	-	PP	-
Espessura (mm)	4,20	-	0,04	-
Cor (mm)	Castanho	-	Transparente	-
Reciclável*	+	-	+	-

### OUTRAS EMBALAGENS

	816115	815021	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	96,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	0x644x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PA+PE	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	0,40	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

6

#### Peso líquido (kg)

2,61

#### Peso bruto (kg)

3,03

### Palete



#### Caixas/capa

6

#### Capas

9

#### Total caixas

54

#### Peso (kg)

189

#### Altura (m)

2,07

#### Tipo palete

PALET EUROPEO 80X120 CHEP

## 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.