

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 61246  
Denominação comercial: PIZZA CLASSICA FIAMBRE/QUEIJO (6u)  
Denominação legal: Pizza pré-cozida ultracongelada  
Código EAN caixa: 8424465612462  
Código EAN pack:  
Código EAN unitário: 8424465929904

### 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 publico.

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

#### ► LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, QUEIJO mozzarella (24%)(QUEIJO mozzarella, antiaglomerante (amido de batata)), água, molho de tomate (purê de tomate, água, açúcar, sal, óleo vegetal (girassol), cebola), fiambre fumado (8. 5%) (fiambre de porco (66%), água, sal, estabilizadores (E420, E451, E407, E410, E415), extrato de especiarias, proteína de porco, aroma, açúcar, antioxidante (E316), conservante (E250), aroma a fumo), lêveda (3%)(farinha de TRIGO, água, farinha de TRIGO fermentada), azeite, QUEIJO fumado (1%)(LEITE pasteurizado de vaca, sal, regulador de acidez (E509), conservante (E1105) (contém OVO), coalho e fermentos lacteos. Defumado com madeira de bétula), levedura, sal, farinha de CEVADA maltada, sémola de TRIGO.

**Pode conter vestígios de:** Peixe, soja, aipo, 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                                                                                      | 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                                                            | -                         | -                      |
| 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                                     | -                         | -                      |
| Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO <sub>2</sub> | -                         | -                      |
| 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                 | 889 kJ                      | 889 kJ           |
|                         | 212 kcal                    | 212 kcal         |
| Lípidos                 | 8,0 g                       | 8,0 g            |
| <i>dos quais:</i>       |                             |                  |
| - saturados             | 4,0 g                       | 4,0 g            |
| - monoinsaturados       | -                           | -                |
| - polinsaturados        | -                           | -                |
| - trans                 | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3 | -                           | -                |
| Hidratos de Carbono     | 24 g                        | 24 g             |
| <i>dos quais:</i>       |                             |                  |
| - açúcares              | 1,2 g                       | 1,2 g            |
| Fibra                   | 1,3 g                       | 1,3 g            |
| Proteínas               | 11 g                        | 11 g             |
| Sal                     | 1,3 g                       | 1,3 g            |
| Sódio                   | 520 mg                      | 520 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)               | 400    | 410   | 420    |
| - Massa (g)            |        | 410   |        |
| - Recheio (g)          |        | -     |        |
| - Cobertura (g)        |        | -     |        |
| - Decoração (g)        |        | -     |        |
| Comprimento / Diâmetro | 250    | 270   | 290    |
| Largura (mm)           | -      | -     | -      |
| 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: -  
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              | - | - | -         | -           |
| 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)   | 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)

2,46

#### Peso bruto (kg)

2,85

### Paleta



#### Caixas/capa

6

#### Capas

9

#### Total caixas

54

#### Peso (kg)

179

#### Altura (m)

2,07

#### Tipo paleta

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.

