

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 61405
Denominação comercial: CROISSANT LISBOA
Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 46% de recheio 6,2% de cobertura
Código EAN caixa: 8424465614053
Código EAN pack:
Código EAN unitário: 8424465916317

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias
Vida útil secundária: 3 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: 30 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, açúcar, nata 35% (LEITE), LEITE, água, gordura vegetal (palma), xarope de glucose, espessante (E407), gema de OVO, levedura, sal, glúten de TRIGO, amido de TRIGO, antioxidante (E300).

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

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten (incluídas suas estirpes híbridas e produtos derivados)	X	-
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	-	X

	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	1518 kJ	-
	364 kcal	-
Lípidos	22 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	12 g	-
- monoinsaturados	5,9 g	-
- polinsaturados	1,7 g	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	34 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	12 g	-
Fibra	1,0 g	-
Proteínas	6,0 g	-
Sal	0,95 g	0,00 g
Sódio	381 mg	-
Colesterol	20 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)	58	64	70
- Massa (g)		30	
- Recheio (g)		30	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		4	
Comprimento / Diâmetro	77	95	113
Largura (mm)	43	55	67
Altura (mm)	35	45	56

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: Ouro no exterior com decoração de açúcar, marfim no interior
Cor: Aroma suave de pastelaria frita
Gosto: Creme com sugestões de baunilha e crosta de pastelaria frita
Aparência: Agradável, sem rebarbas e sem mácula com decoração de açúcar

*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)	243,00	3,69	4,00	17,60
Medidas internas (mm)	395x285x103	-	-	165,00
Medidas externas (mm)	400x290x112	80x290x0	50x132x0	700x750x0
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Espessura (mm)	6,00	0,14	-	0,08
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Azul
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	994702	886210	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	403,00	12,50	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	362x268x52	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	382x285x53	320x400x0	-	-	-	-	-
Material	KM CS	PAPEL	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	2,67	-	-	-	-	-	-
Cor	Marron	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

40

Peso líquido (kg)

2,56

Peso bruto (kg)

3,11

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

15

Total caixas

120

Peso (kg)

398

Altura (m)

1,83

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.