

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 61584

Denominação comercial: BOLO DE QUEIJO BY ALBERT ADRIÁ 1100G (1u)

Denominação legal: Tarte de queijo branco pasteurizado (39%) cozida ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465615845

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465938449

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 5 dias 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: 12 horas em refrigeração

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Deixar descongelar o produto em frigorífico aproximadamente 12 horas. Uma vez descongelado manter sempre em frigorífico por um prazo máximo de 5 dias.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: QUEIJO branco pasteurizado (LEITE, NATA (LEITE), sal, estabilizantes (E410, E407), conservante (E202)), NATA (NATA (LEITE), estabilizador (E407)), açúcar, clara de OVO líquida pasteurizada, gema de OVO líquidapasteurizada, IOGURTE pasteurizado depois da fermentação (NATA (LEITE), LEITE de vaca, proteínas de LEITE, fermentos lácticos), farinha deTRIGO, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), gelificante (E415).

Pode conter vestígios de: Soja, frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes).

> 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	-	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	-	-
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 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	1209 kJ	1209 kJ
	291 kcal	291 kcal
Lípidos	22 g	22 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	14 g	14 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	18 g	18 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	17 g	17 g
Fibra	0,5 g	0,5 g
Proteínas	5,0 g	5,0 g
Sal	0,87 g	0,87 g
Sódio	348 mg	348 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)	1090	1100	111
- Massa (g)		1100	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	200	200	200
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: Dourado

Cor: Característico a tarte de queijo cozida

Gosto: Característico a tarte de queijo cozida

Aparência: Tarte de queijo 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)	127,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	220x220x65	-	-	-
Medidas externas (mm)	228x226x68	-	-	-
Material	KM CS	-	-	-
Espessura (mm)	1,30	-	-	-
Cor (mm)	Castanho	-	-	-
Reciclável*	+	-	-	-

OUTRAS EMBALAGENS

	816120	816031	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	31,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	217x0x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	CAR+PLS	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	0,78	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Preto	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

1

Peso líquido (kg)

1,1

Peso bruto (kg)

1,23

Paleta



Caixas/capa

15

Capas

26

Total caixas

390

Peso (kg)

505

Altura (m)

1,92

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 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.