

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 61873

Denominação comercial: Bolo Rei

Denominação legal: Pastelaria cozida ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465618730

Código EAN pack: 8424465904697

Código EAN unitário: 8424465904703

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 180 dias

Vida útil secundária: 25 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: 240 - 260 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar o produto à temperatura ambiente durante o mínimo de 4 horas. Uma vez descongelado não voltar a congelar.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Massa Bolo: preparado para bolo rei [farinha de TRIGO; óleo de girassol; açúcar; dextrose; sal; emulsionantes: E471, E472e, E322 (girassol), E481; aromas; corantes: E160a, E161b; agente de tratamento da farinha: E300; enzimas (contém GLUTÉN)], fruta sortida picada [abóbora branca, casca de laranja, abóbora encarnada e verde, cereja, ananás, figo, casca de tangerina, açúcar, xarope de glucose-frutose, conservante (E202), regulador de acidez (E330), corantes (de origem natural, E131 e E127), aromas naturais (citrico, canela e semente de funcho) e sal], água, sultanas [sultanas e óleo vegetal], OVOS, NOZES, AMÊNDOA, fermento [amido de milho, levedantes (pirofosfato de sódio (E450i); bicarbonato de sódio (E500ii))], vinho contém SULFITOS). decoração: abóbora branca confitada [abóbora, açúcar, xarope de glucose-frutose, conservante (E202), regulador de acidez (E330) e aromas naturais (citrico e canela)], abóbora verde confitada [abóbora, açúcar, xarope de glucose e frutose, conservante (E202), regulador de acidez (E330), aroma natural (semente de funcho) e corantes (origem natural e E131)], abóbora encarnada confitada [abóbora, açúcar, xarope de glucose-frutose, conservante (E202), regulador de acidez (E330) e corantes de origem natural], casca de laranja confitada [casca de laranja, açúcar, xarope de glucose e frutose, conservante (E202) e regulador de acidez (E330)], pêra branca confitada [pêra, açúcar, xarope de glucose-frutose, conservante (E202) e regulador de acidez (E330)], figo confitado [figo, açúcar, xarope de glucose e frutose, conservante (E202), regulador de acidez (E330) e sal], cereja encarnada confitada [cereja, xarope de glucose e frutose, açúcar, conservantes (E202, E223 (SULFITOS)), regulador de acidez (E330) e corante (E127)], açúcar em pó.

Pode conter vestígios de: amendoim, soja, leite, sésamo, tremçoço, outros frutos de casca rija.

› 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	X	-
Cevada	X	-
Aveia	X	-
Espelta	X	-
Kamut	X	-
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	-	X
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	-	X
Castanhas do Brasil	-	X
Pistácios	-	X
Nozes pécan	-	X
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	X
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	-	X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO₂	X	-
Tremoço e produtos à base de tremoço	-	X
Moluscos e produtos à base de moluscos.	-	-

> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	1376 kJ	-
	327 kcal	-
Lípidos	9,0 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	1,4 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	55 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	31 g	-
Fibra	2,9 g	-
Proteínas	5,4 g	-
Sal	0,44 g	0,00 g
Sódio	176 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)	-		-
- Massa (g)		-	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	-	-	-
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	-	-	-
Peso aproximado produto cozido 200 g			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	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)	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-
Material	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-
Cor (mm)	-	-	-	-
Reciclável*	-	-	-	-

OUTRAS EMBALAGENS

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	-	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)
10	2	2,22

Paleta



Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo paleta
8	16	128	310	0	-

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.