

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 61876

Denominação comercial: COROA DE NATAL COM FRUTA

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 17% de recheio e 30% de decoração

Código EAN caixa: 8424465618761

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465931440

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 2 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: 60 - 90 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 90 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, água, frutas cristalizadas 13% (abóbora branca, casca de laranja, abóbora vermelha e verde, açúcar, xarope de glicose e frutose, conservante (E202), regulador de acidez (E330), corantes (E160a, E120, E100, E131), aromas), NOZES, AMÊNDOAS, creme (açúcar, amido modificado, soro de LEITE em pó, óleo vegetal (coco), dextrose, levedantes (E450, E516, E339), espessante (E401), clara de OVO em pó, sal, conservante (E202), aroma, corantes (extrato de pimentão, E170, E160a), margarina (gordura vegetal (palma), água, óleo vegetal (girassol), sal, emulsionante (E471), acidificante (E330), aroma natural), açúcar, óleo vegetal (girassol), levedura, OVO em pó, soro de LEITE em pó, sal, xarope de glicose e frutose, emulsionantes (E481, E472e, E471, E491), glúten de TRIGO, dextrose, aromas, reguladores de acidez (E170, E330), corante (E160a), agente de tratamento da farinha (E300), conservador (E202), gelificante (E440), sumo de maçã.

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

> 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	-	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	-	-
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	1526 kJ	1344 kJ
	364 kcal	321 kcal
Lípidos	17 g	15 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	3,7 g	3,3 g
- monoinsaturados	5,0 g	4,4 g
- polinsaturados	2,1 g	1,8 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	45 g	40 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	20 g	18 g
Fibra	2,2 g	1,9 g
Proteínas	7,3 g	6,4 g
Sal	0,70 g	0,62 g
Sódio	281 mg	248 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)	500	500	500
- Massa (g)		495	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		5	
Comprimento / Diâmetro	148	200	253
Largura (mm)	148	200	253
Altura (mm)	44	51	59
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	1	-	10e5 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	10e2 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>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	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)	421,00	2,00	4,00	-
Medidas internas (mm)	390x284x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	398x292x211	80x290x0	1.000x75x0	-
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Espessura (mm)	-	0,07	-	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	-
Reciclável*	+	+	+	-

OUTRAS EMBALAGENS

	906931	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	240x240x75	-	-	-	-	-	-
Material	CART	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Cinza	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

5

Peso líquido (kg)

2,5

Peso bruto (kg)

3,18

Palete



Caixas/capa

8

Capas

9

Total caixas

72

Peso (kg)

254

Altura (m)

2,05

Tipo palete

Palete Chep 80x120

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.