

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 61878

Denominação comercial: COROA AL CACAU

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 23% de recheio e 1,2% de decoração

Código EAN caixa: 8424465618785

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465931433

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, creme de cacau com AVELÃS 23% (açúcar, óleos vegetais (girassol, palma), cacau magro em pó, amido, pasta de AVELÃ, emulsionante (E322), gordura vegetal (palma), aromas), água, margarina (gordura vegetal (palma), água, óleos vegetais (colza, palma), sal, emulsionante (E471), acidificante (E330), aroma natural), pepitas de chocolate amargo 1,2% (pasta de cacau, açúcar, emulsionante (E322 (SOJA)), aroma natural), levedura, óleo vegetal (girassol), sal, açúcar, OVO em pó, soro de LEITE em pó, emulsionantes (E481, E472e, E471, E491), xarope de glicose e frutose, reguladores de acidez (E170, E330), aromas, gluten de TRIGO, dextrose, corante (E160a), aroma natural, agente de tratamento da farinha (E300), conservante (E202), gelificante (E440), sumo de maçã, acidificante (E330).

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

> 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	1491 kJ	-
	355 kcal	-
Lípidos	12 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	3,9 g	-
- monoinsaturados	3,7 g	-
- polinsaturados	3,9 g	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	53 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	17 g	-
Fibra	2,7 g	-
Proteínas	6,4 g	-
Sal	0,72 g	0,00 g
Sódio	287 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)	598	635	673
- Massa (g)		472	
- Recheio (g)		150	
- Cobertura (g)		5	
- Decoração (g)		8	
Comprimento / Diâmetro	198	220	243
Largura (mm)	198	220	243
Altura (mm)	45	54	63

Peso aproximado produto cozido 600 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	-	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)

3

Peso bruto (kg)

3,68

Palete



Caixas/capa

8

Capas

9

Total caixas

72

Peso (kg)

290

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 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.