

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 62225

Denominação comercial: TARTE NOCILLA PRE-CORTADA (1U)

Denominação legal: Bolo de creme de leite com avelãs (18%) e creme de cacau com avelãs (14%) ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465622256

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465971088

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 3 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: 2 - 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Deixar descongelar o produto 2 / 3 horas a temperatura ambiente ou em frio positivo (0°C/+4°C) de um dia para outro. Uma vez descongelado manter máximo 3 dias em vitrine refrigerada. Remover a fita de acetato antes da descongelação. Manter a -18°C. Depois de descongelar não voltar a congelar o produto.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Biscoito sabor cacau (preparado de biscoito (farinha de TRIGO, cacau em pó, amido modificado, soro de LEITE em pó, levedantes (E500, E450), emulsionantes (E471, E472b, E481), GLÚTEN (TRIGO), sal, gordura vegetal (nabo), estabilizadores (E466, E412) e aroma), açúcar, OVO líquido pasteurizado, óleo vegetal (girassol), água, preparado para emulsionar (água, emulsionantes (E471, E475), aroma natural de laranja), estabilizador (E415)), creme de LEITE com AVELÃS (açúcar, óleo vegetal (girassol) alto oleico, LEITE desnatado em pó (9, 2%), sólidos lácteos (LEITE), manteiga de cacau, AVELÃS (3, 7%), emulsionante (E322, SOJA), aromas), creme de cacau com AVELÃS (açúcar, óleo vegetal (girassol) alto oleico, cacau magro em pó (8, 5%), manteiga de cacau, LEITE desnatado em pó (4, 5%), AVELÃS (4%), sólidos lácteos (LEITE), emulsionante ((E322, SOJA), E476), aroma), cereal achocolatado (chocolate com LEITE (açúcar, manteiga de cacau, LEITE gordo em pó, pasta de cacau, LEITE magro em pó, emulsionantes (E322 (girassol)) e aroma natural), cereal extrudado (farinha de arroz, farinha de TRIGO, açúcar, farinha de malte (CEVADA / TRIGO), sal), maltodextrina, espesante (E414), agente de revestimento (E904)), água, conservante (E200), canela.

Pode conter vestígios de: Amêndoas, nozes

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
<small>(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)</small>		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	X	-
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 <small>(incluindo lactose)</small>	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	1782 kJ	-
	426 kcal	-
Lípidos	22 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	4,5 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	51 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	40 g	-
Fibra	0,6 g	-
Proteínas	5,2 g	-
Sal	0,57 g	0,00 g
Sódio	228 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)	1430	1450	147
- Massa (g)		1450	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	240	240	240
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	40	40	40
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	-	-	-	-
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)	204,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	260x259x97	-	-	-
Medidas externas (mm)	267x266x100	-	-	-
Material	KM CS	-	-	-
Espessura (mm)	0,20	-	-	-
Cor (mm)	Castanho	-	-	-
Reciclável*	+	-	-	-

OUTRAS EMBALAGENS

	816120	815050	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	7,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	240x240x4	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	EPS	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	4,00	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

1

Peso líquido (kg)

1,45

Peso bruto (kg)

1,67

Palete



Caixas/capa

12

Capas

14

Total caixas

168

Peso (kg)

306

Altura (m)

1,55

Tipo palete

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.