

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 62320

Denominação comercial: MINITULIP SORTIDO

Denominação legal: Pastelaria ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465623208

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465993530

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 540 dias

Vida útil secundária: 5 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: 20 - 35 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 20-35 minutos à temperatura ambiente.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Mini Tulipe White: Massa: Água, açúcar, óleo girassol*, farinha TRIGO, espesante (E1412), OVO pó, cacau magro pó, amido, levedantes químicos (E450, E500), humidificante (E420), gordura coco (proteína LEITE), emulsionante (E471), dextrose, gema OVO, sal, amido TRIGO, estabilizador (E415). Recheio 27%: Açúcar, óleo girassol e palma, soro LEITE pó, LACTOSE, LEITE magro pó, emulsionante (E322), gordura palma, aromas. Decorado 0,7%: AVELÃ. Mini Tulipe Framboesa: Massa: Farinha TRIGO, óleo girassol, açúcar, água, OVO pó, espesante (E1412), levedantes químicos (E450, E500), emulsionante (E471), humidificante (E420), glúten TRIGO, dextrose, amido TRIGO, estabilizador (E415), sal, aromas, corante (E160a). Recheio 28%: Purê framboesa 15%, xarope glucose, sacarosa, estabilizadores (E327, E440, E410), acidificante (E330), corante (E163), aroma. Decorado 0,9%: Açúcar.

Pode conter vestígios de: soja e outros frutos de casca rija.

► SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluindo 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	-	-
Avelãs	X	-
Nozes	-	-

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	X
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 SO ₂	-	-
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	-	-
Lípidos	-	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	-	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	-	-
Fibra	-	-
Proteínas	-	-
Sal	0,00 g	0,00 g
Sódio	-	-
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)	28	35	42
- Massa (g)		24	
- Recheio (g)		10	
- Cobertura (g)		1	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	41	48	55
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	40	46	52

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: Castanho chocolate com avelã tostada crocante	Superfície tostada com pedaços de açúcar
Cor: Aroma suave a biscoito achocolatado	Aroma a biscoito doce com framboesa
Gosto: A chocolate intenso	Suave com notas ácidas de framboesa
Aparência: Forme típica de muffin	Forma típica de muffin e framboesa e pedaços de açúcar

*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	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulase positivos	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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)	277,40	3,69	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x123	-	-	-
Medidas externas (mm)	393x293x139	80x290x0	990x50x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	4,07	0,14	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	994132	995178	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	0,65	73,06	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x35x50	385x290x60	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PET	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	0,48	-	-	-	-	-
Cor	Marron	Marron	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

46

Peso líquido (kg)

1,61

Peso bruto (kg)

2,09

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

14

Total caixas

112

Peso (kg)

259

Altura (m)

2,1

Tipo paleta

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

> CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO:

- RSPO

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.