

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 62427

**Denominação comercial:** Queijadinha de amêndoa

**Denominação legal:** Pastelaria pronta ultracongelada

**Código EAN caixa:** 8424465624274

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitário:** 8424465925241

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### > VIDA ÚTIL

**Vida útil primária:** 365 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: 2 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:**

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

#### > LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Açúcar, OVOS, LEITE, margarina (gorduras vegetais (palma), óleos vegetais (girassol), água, sal, aromas, emulsionantes (E471, E322 (girassol)), regulador de acidez (E330), conservante (E200), antioxidantes (E304i, E306), corante (E160a)), farinha de AMÊNDOA (6%), farinha de TRIGO

**Pode conter vestígios de:** amendoins, soja e sulfitos

#### > SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
<b>Cereais que contêm glúten</b>	X	-
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	-	-
Aveia	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos e produtos à base de crustáceos</b>	-	-
<b>Ovos e produtos à base de ovos</b>	X	-
<b>Peixe e produtos à base de peixe</b>	-	-
<b>Amendoins e produtos à base de amendoins</b>	-	X
<b>Soja e produtos à base de soja</b>	-	X
<b>Leite e produtos à base de leite</b> (incluindo lactose)	X	-
<b>Frutos de casca rija e produtos derivados</b>	X	-
Amêndoas	X	-
Avelãs	-	-
Nozes	-	-

**Presença como ingrediente**
**Presença como vestígio**

Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
<b>Aipo e produtos à base de aipo</b>	-	-
<b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>	-	-
<b>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</b>	-	-
<b>Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações &gt;10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO<sub>2</sub></b>	-	X
<b>Tremoço e produtos à base de tremoço</b>	-	-
<b>Moluscos e produtos à base de moluscos.</b>	-	-

**> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g**

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
<b>Energia</b>	1446 kJ	1446 kJ
	345 kcal	345 kcal
<b>Lípidos</b>	15 g	15 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	5,9 g	5,9 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	47 g	47 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	42 g	42 g
<b>Fibra</b>	0,8 g	0,8 g
<b>Proteínas</b>	6,0 g	6,0 g
<b>Sal</b>	0,37 g	0,37 g
<b>Sódio</b>	-	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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
<b>Peso (g)</b>	64	65	67
- Massa (g)		65	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	-	-	-
<b>Largura (mm)</b>	-	-	-
<b>Altura (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado produto cozido</b>	65 g		<b>Peso pack</b> -

\*O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.

**> CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO**

**Odor:** Acastanhada

**Cor:** Característico a amêndoa, isento de odores estranhos

**Gosto:** A amêndoa, isento de sabores estranhos

**Aparência:** Característico

\*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	-	-	MAX 10[3
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	AUSENCIA 1
Coliformes totais	1	-	-	MAX 10[2
<i>Escherichia coli</i>	1	-	-	MAX 10 UFC
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	-	MAX 10 UFC
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	MAX 10[3
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	1-	-	-	5X 10[2 UFC
Leveduras	1	-	-	MAX 10[3
<i>Salmonella spp</i>	1	-	-	NEG. EM 25G
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	NEG. EM 25G

\*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

40

#### Peso líquido (kg)

2,6

#### Peso bruto (kg)

2,9

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

16

#### Total caixas

128

#### Peso (kg)

396

#### Altura (m)

0

#### Tipo paleta

-

## 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.