

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 62438

Denominação comercial: Queijadinha de cenoura

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465624380

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465925234

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 5 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 horas em refrigeração

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: Cenoura (38%), açúcar, OVOS, farinha de TRIGO, fermento (amido de milho, levedantes (pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio)), canela, sal

Pode conter vestígios de: amendoins, soja, leite, sulfitos e frutos de casca rija

> 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	-	X
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	-	-
Nozes	-	-

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	-	X
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	891 kJ	891 kJ
	213 kcal	213 kcal
Lípidos	1,5 g	1,5 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	0,5 g	0,5 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	46 g	46 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	40 g	40 g
Fibra	1,0 g	1,0 g
Proteínas	3,0 g	3,0 g
Sal	0,10 g	0,10 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)	79	80	82
- Massa (g)		80	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	7	8	9
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	2	3	4
Peso aproximado produto cozido	80 g		Peso pack -

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

> CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

Odor: Alaranjada

Cor: Característico, isento de odores estranhos

Gosto: A cenoura, 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)

3,2

Peso bruto (kg)

3,5

Palete



Caixas/capa

8

Capas

16

Total caixas

128

Peso (kg)

473

Altura (m)

0

Tipo palete

-

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.