

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 62466

Denominação comercial: Éclair de chocolate

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465624663

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465928983

### 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 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:** Massa (OVOS, farinha de TRIGO, água, óleo de girassol, açúcar, sal), recheio (água, açúcar, amido modificado, LEITE magro em pó, soro de LEITE em pó, gordura de coco encapsulada (contém LEITE), dextrose, espessante (E404), conservantes (E202, E200), regulador de acidez (E450), sal, corante (E160a), aromas), cobertura de chocolate (gordura vegetal (palmiste, coco), açúcar, cacau magro de manteiga de cacau (10%-12%), LACTOSE, emulsionante (lecitina de SOJA, aroma)

Pode conter vestígios de: -

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

|   | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|---|---------------------------|------------------------|
| <b>Cereais que contêm glúten</b><br>(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados) | X                         | -                      |
| 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>                                       | - | X |
| <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>             | 1109 kJ                     | -                |
|                            | 265 kcal                    | -                |
| <b>Lípidos</b>             | 16 g                        | -                |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - saturados                | 5,5 g                       | -                |
| - monoinsaturados          | -                           | -                |
| - polinsaturados           | -                           | -                |
| - trans                    | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3    | -                           | -                |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 26 g                        | -                |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - açúcares                 | 14 g                        | -                |
| <b>Fibra</b>               | 0,6 g                       | -                |
| <b>Proteínas</b>           | 4,3 g                       | -                |
| <b>Sal</b>                 | 0,40 g                      | 0,00 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>                             | -      |       | -                  |
| - Massa (g)                                 |        | -     |                    |
| - Recheio (g)                               |        | -     |                    |
| - Cobertura (g)                             |        | -     |                    |
| - Decoração (g)                             |        | -     |                    |
| <b>Comprimento / Diâmetro</b>               | -      | -     | -                  |
| <b>Largura (mm)</b>                         | -      | -     | -                  |
| <b>Altura (mm)</b>                          | -      | -     | -                  |
| <b>Peso aproximado produto cozido</b> 110 g |        |       | <b>Peso pack</b> - |

\*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              | - | - | -         | max 10[3 ufc |
| Número de colónias anaeróbias            | - | - | -         | -            |
| Enterobacteriaceae                       | - | - | -         | ausencia 1 g |
| Coliformes totais                        | - | - | -         | -            |
| <i>Escherichia coli</i>                  | - | - | -         | ausencia 1 g |
| <i>Estafilococos coagulase positivos</i> | - | - | -         | ausencia 1 g |
| <i>Bacillus cereus</i> presuntivo        | - | - | -         | -            |
| <i>Clostridium sulfito-reductores</i>    | - | - | -         | max 10[3 ufc |
| <i>Clostridium perfringens</i>           | - | - | -         | -            |
| Fungos                                   | - | - | -         | max 10[3 ufc |
| Leveduras                                | - | - | -         | max 10[3 ufc |
| <i>Salmonella spp</i>                    | - | - | -         | ausencia 25  |
| <i>Listeria monocytogenes</i>            | - | - | -         | -            |

\*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

20

#### Peso líquido (kg)

2,2

#### Peso bruto (kg)

2,43

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

16

#### Total caixas

128

#### Peso (kg)

336

#### 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.