

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 62515

Denominação comercial: DOTS LION

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 19% de recheio, 22% de cobertura e 4,8% de decoração

Código EAN caixa: 8424465625158

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465917284

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 3 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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, cobertura de cacau com sabor a caramelo 22% (açúcar, gorduras vegetais (palmiste, palma, coco), óleo de girassol alto oleico, cacau magro em pó 1,6%, LEITE em pó, soro de LEITE em pó, LEITE desnatado em pó, xarope de açúcar caramelizado 0,11% (açúcar, xarope de açúcar invertido), aromas naturais, emulsionante (E322), cacau em pó 0,07%, matéria gorda láctea anidra. Recheio sabor a caramelo 19% (xarope de açúcar invertido, açúcar, água, LEITE desnatado em pó, gordura vegetal (coco), amido modificado, espessante (E440), aroma natural, xarope de caramelo (açúcar, xarope de açúcar invertido), sal, emulsionante (E471)), água, gordura vegetal (palma), pedaços de biscoitos crocantes revestidos de cacau e pedaços de caramelo 4,8% (caramelo 1,3% (xarope de glucose, açúcar, LEITE desnatado em pó, gordura vegetal (palma, karité), humectante (E422), MANTEIGA, fondant (açúcar, xarope de glucose), amido, soro de LEITE em pó, emulsionante (E471), aroma natural)), açúcar, flocos de milho, pedaços de biscoitos 0,46% (farinha de TRIGO, açúcar, gordura vegetal (palma), amido de TRIGO, emulsionante (E322 (SOJA), sal), pedaços de biscoitos crocantes de cacau 0,36% (farinha de TRIGO, açúcar, cacau magro em pó, amido de TRIGO, gordura vegetal (palma), aromas naturais, canela), manteiga de cacau, massa de cacau, flocos de arroz, LEITE desnatado em pó, AMENDOAS, soro de LEITE em pó, gorduras vegetais (palma, karité), gordura láctea anidra, emulsionante (E322), aroma natural), óleo vegetal (girassol), dextrose, levedura, farinha de SOJA, levedantes (E450, E500), soro de LEITE em pó, sal, emulsionantes (E471, E481), corante (E160a), LEITE desnatado em pó, agente de tratamento da farinha (E300), aroma natural.

Pode conter vestígios de: outros frutos de casca rija, ovo, mostarda.

› 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	-	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 (incluindo lactose)	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	-	X
Nozes pécan	-	X
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
Aipo e produtos à base de aipo	-	-
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	X
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	1788 kJ	-
	428 kcal	-
Lípidos	25 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	14 g	-
- monoinsaturados	5,4 g	-
- polinsaturados	2,7 g	-
- trans	0,2 g	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	43 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	26 g	-
Fibra	1,6 g	-
Proteínas	5,8 g	-
Sal	0,94 g	0,00 g
Sódio	376 mg	-
Colesterol	1,3 mg	-

*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)	76	83	91
- Massa (g)		44	
- Recheio (g)		16	
- Cobertura (g)		19	
- Decoração (g)		4	
Comprimento / Diâmetro	89	93	98
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	31	35	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	1	-	10e5 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	10 ufc/g	-
<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>	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)	290,19	5,07	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x285x120	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x128	110x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	4,00	0,14	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	998320	998321	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	28,00	30,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	35x59x0	300x300x300	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PP	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,50	30,00	-	-	-	-	-
Cor	Marron	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	N	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

36

Peso líquido (kg)

2,99

Peso bruto (kg)

3,38

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

14

Total caixas

112

Peso (kg)

404

Altura (m)

1,94

Tipo paleta

Pallet Europeo 80x120 1ªmarron

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.