

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 62686

Denominação comercial: DOTS CORAÇÃO SÃO VALENTIM

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 14% de recheio, 12% de cobertura e 4,8% de decoração

Código EAN caixa: 8424465626865

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465909968

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### ► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 2 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 à temperatura ambiente.

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

#### ► LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, gorduras vegetais (palma, palmiste, coco), água, açúcar, óleos vegetais (girassol, palma, colza), soro de LEITE em pó, dextrose, levedura, LEITE desnatado em pó, pasta de AVELÃ, lactose (LEITE), farinha de SOJA, emulsionantes (E471, E481, E322), levedantes (E450, E500), sal, amido, aromas naturais, manteiga de cacau, corantes (E160a, E160c, concentrado de beterraba, extracto de sabugueiro), xarope de glicose, regulador de acidez (E330), agente de tratamento da farinha (E300).

**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 |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>Cereais que contêm glúten</b>                            | X                         | -                      |
| (incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)     |                           |                        |
| Trigo                                                       | X                         | -                      |
| Centeio                                                     | -                         | X                      |
| Cevada                                                      | -                         | X                      |
| Aveia                                                       | -                         | X                      |
| Espelta                                                     | -                         | X                      |
| 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>             | -                         | -                      |
| <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                                                      | X                         | -                      |
| Nozes                                                       | -                         | -                      |

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

*\*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

*\*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 | - |
| 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)   | 290,19      | 3,60     | 4,00         | 14,75       |
| Medidas internas (mm) | 385x285x120 | -        | -            | -           |
| Medidas externas (mm) | 389x289x128 | 290x80x0 | 1.000x75x0   | 420x170x630 |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH  | PP           | PEAD        |
| Espessura (mm)        | 4,00        | 0,07     | 0,03         | -           |
| Cor (mm)              | Castanho    | Branco   | Transparente | Castanho    |
| Reciclável*           | +           | +        | +            | +           |

OUTRAS EMBALAGENS

|                       |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|                       | - | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g)   | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Material              | - | - | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm)        | - | - | - | - | - | - | - |
| Cor                   | - | - | - | - | - | - | - |
| Reciclável*           | - | - | - | - | - | - | - |

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

36

#### Peso líquido (kg)

2,99

#### Peso bruto (kg)

3,3

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

15

#### Total caixas

120

#### Peso (kg)

421

#### Altura (m)

2,07

#### Tipo paleta

Pallet Chep 80x120 Md

## 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 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.

