

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 62783

Denominação comercial: EMPANADILHA CARNE COZIDA OFG (50u)

Denominação legal: Empanadilha de carne cocida ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465627831

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465941425

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 4 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: 150 - 180 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Modo 1: Deixar descongelar o produto 2,5-3 horas a temperatura ambiente e consumir. Modo 2: Deixar descongelar o produto 1,5-2 horas a temperatura ambiente e cozer o produto por 3-5 minutos a 180°C. Modo 3: Cozer o produto congelado durante 7-10 minutos a 180°C. Deixar repousar o produto antes do seu consumo. Não é necessário retirar a embalagem para ir ao forno.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Cebola frita (cebola, azeite virgem, sal, espessantes (E415, E410)), farinha de TRIGO, carne magra de porco(15. 5%), LEITE uht gordo, óleo vegetal (girassol), tomate triturado (tomate, sal, acidificante (E330)), pimento, chouriço (carne de porco, toucinho de porco, pimentão, sal, especiarias, dextrose milho, dextrina branca (milho), conservante (E252)), OVO liquido pasteurizado, vinho, azeite, açúcar, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), especiarias, caldo de carne (sal, amido de milho, extrato de levedura, óleo vegetal de girassol, maltodextrina, açúcar, extrato de carne, cebola, aromas naturais, salsa), água.

Pode conter vestígios de: Peixe, soja, frutos de casca rija (nozes), aipo, mostarda, moluscos.

› 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	-	X
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	-	-
Avelãs	-	-
Nozes	-	X

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	-	X
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.	-	X

> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	1067 kJ	1044 kJ
	255 kcal	249 kcal
Lípidos	12 g	11 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	2,1 g	1,7 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	29 g	29 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	3,8 g	3,8 g
Fibra	2,3 g	2,3 g
Proteínas	7,4 g	7,4 g
Sal	1,1 g	1,1 g
Sódio	440 mg	440 mg
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)	105	115	125
- Massa (g)		115	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	180	200	220
Largura (mm)	50	70	90
Altura (mm)	-	-	-
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: Casca de cor dourada forte

Cor: Característico de masa cozida recheada de carne e vegetais

Gosto: Característico de masa cozida recheada de carne e vegetais

Aparência: Empanadilha cozida

*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	-	-	-	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	-	-	-	-
<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>	1	-	-	<10e2 ufc/g

*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)	304,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	390x290x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	393x293x206	-	0x50x0	-
Material	KM CS	-	PP	-
Espessura (mm)	3,00	-	0,04	-
Cor (mm)	Castanho	-	Transparente	-
Reciclável*	+	-	+	-

OUTRAS EMBALAGENS

	816120	815016	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	8,64	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x250x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	0x250x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PP	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	0,03	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

50

Peso líquido (kg)

5,75

Peso bruto (kg)

6,31

Palete



Caixas/capa

8

Capas

9

Total caixas

72

Peso (kg)

479

Altura (m)

2

Tipo palete

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 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.

