

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 63230

Denominação comercial: DOTS HALOWEEN

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 18% de recheio, 12% de cobertura e 9,4% de decoração

Código EAN caixa: 8424465632309

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465917376

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 (GLUTEN), açúcar, gorduras vegetais (palma, palmiste, coco), água, óleos vegetais (girassol, girassol alto oleico, colza, palma), açúcar em pó, soro de LEITE em pó, dextrose, cacau magro em pó, levedura, farinha de SOJA, pasta de AVELÃ, levedantes (E450, E500), sal, emulsionantes (E471, E481, E322), farinha de arroz, LEITE em pó, corantes (E160a, E160c, E153), aromas naturais (MANTEIGA), LEITE desnatado em pó, agente de tratamento da farinha (E300).

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

► 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	-	-
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	-	-

	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	-	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	1878 kJ	-
	450 kcal	-
Lípidos	27 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	13 g	-
- monoinsaturados	8,8 g	-
- polinsaturados	4,1 g	-
- trans	0,01 g	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	46 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	29 g	-
Fibra	1,6 g	-
Proteínas	5,3 g	-
Sal	0,91 g	0,00 g
Sódio	365 mg	-
Colesterol	0,2 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)	67	74	82
- Massa (g)		44	
- Recheio (g)		14	
- Cobertura (g)		9	
- Decoração (g)		7	
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: Exterior dourado, laranja e preto, interior marfim

Cor: Suave aroma a pastelaria frita, com ligeiras notas de cacau

Gosto: Massa com recheio de avelã, ligeiramente láctea

Aparência: Produto com cobertura meia laranja e decoração preto

*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)	247,00	3,60	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	390x285x110	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x285x117	290x80x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	3,03	0,07	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	998318	998317	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	0,66	28,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x90x20	35x59x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PAPEL	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	0,50	-	-	-	-	-
Cor	Rosa	Azul escuro	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

36

Peso líquido (kg)

2,66

Peso bruto (kg)

2,97

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

15

Total caixas

120

Peso (kg)

381

Altura (m)

1,9

Tipo paleta

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

- Rainforest
- RSPO

> 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.

