

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 63346

Denominação comercial: PIZZA 30x40 FIAMBRE COZIDO QUEIJO E CHAMPI#ONES 6u

Denominação legal: Produto ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465633467

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465939200

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 1 dia 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: 1 horas 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 °C

12 - 16 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Mantenha a -18°C. Depois de descongelado, não volte a congelar. Descongele por 90 minutos na ambiente. Cozinhe por 12-16 minutos a 180°C

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de trigo (GLUTEN), água, queijo mozzarella (15,5%) (LEITE pasteurizado de vaca, proteína de LEITE, sal, acidificante (E330), coalho, fermentos lácteos, conservante (E202) e antiaglomerante (amido de batata)), fiambre cozido (11,5%) (presunto de porco, água, sal, açúcar, aromas, estabilizadores (E451, E420 e E407), antioxidantes (E316 e E331) e conservante (E250), cogumelo Portobello (11,5%), masa mãe (8%) (farinha de trigo fermentada (GLUTEN), água e sal), tomate (tomate e regulador de acidez (E330)), queijo cheddar (4%) (LEITE de vaca pasteurizado, sal, fermentos lácteos, coalho, corante (E160a/E160b (ii)) e antiaglomerante (amido de batata)), óleo de girassol, sal, levedura, açúcar, pimenta e orégão.

Pode conter vestígios de: Ovo, peixe, frutos de casca rija (noz), mostarda, soja

► 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	-	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	-	-
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 SO ₂	-	-
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	-	761 kJ
	-	182 kcal
Lípidos	-	6,7 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	-	3,3 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	20 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	-	0,7 g
Fibra	-	1,8 g
Proteínas	-	9,0 g
Sal	0,00 g	1,3 g
Sódio	-	520 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)	1150	1200	125
- Massa (g)		1200	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	290	300	310
Largura (mm)	390	400	410
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: -
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	2	10e3 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>	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	10e2 c/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)	505,00	2,00	1,50	-
Medidas internas (mm)	415x315x166	-	-	-
Medidas externas (mm)	429x329x180	135x280x0	140x50x0	-
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Espessura (mm)	0,07	0,07	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Castanho	-
Reciclável*	+	+	+	-

> OUTRAS EMBALAGENS

	EC63346F	EC63346EI	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	1,80	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	460x310x0	100x99x0	-	-	-	-	-
Material	PP	SAT+ADH	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	0,06	-	-	-	-	-
Cor	Transparente	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

6

Peso líquido (kg)

6,9

Peso bruto (kg)

7,43

Paleta



Caixas/capa

6

Capas

9

Total caixas

54

Peso (kg)

426

Altura (m)

1,77

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 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.