

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 63462

Denominação comercial: MOCHI CHEESCAKE FRAMBUESA (4Bx10U)

Denominação legal: Massa de arroz "mochi" sabor framboesa recheado com queijo branco e framboesa ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465634624

Código EAN pack: 8424465906646

Código EAN unitário: 8424465906684

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: 5 - 6 horas em refrigeração

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar o produto em frigorífico durante 3-4 horas. Uma vez descongelado, conservar em refrigeração por máximo 1 día.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: QUEIJO branco pasteurizado extra gordo (24%)(soro de manteiga (LEITE), LEITE, nata pasteurizada de vaca (LEITE), lactose (LEITE), sal, estabilizador (E412), conservante (E200), fermentos lacteos), açúcar, água, farinha de arroz(11%), nata (nata (LEITE), estabilizador (E407)), clara de OVO pasteurizada (ovos de galinhas criadas no solo), GEMA de OVO pasteurizada (ovos de galinhas criadas no solo), iogurt pasteurizado depois da fermentação (nata (LEITE), LEITE de vaca, proteínas de LEITE, fermentos lácticos), purê de framboesa(2%), pasta de framboesa (1.5%)(xarope de glicose, xarope de açúcar invertido, polpa de framboesa (15%), acidificante (E330), álcool, concentrado de sabugueiro, amido, aroma natural), amido de milho, trealose, gelatina de porco, framboesa liofilizada em pó(0.1%), regulador de acidez (E331), preparação espessante (fibra vegetal (TRIGO, isento de glúten), espessante (E415)), sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), amido de tapioca.

Pode conter vestígios de: Gluten, crustáceos, peixe, soja, frutos de casca rija (amêndoas, nozes), aipo, mostarda, sésamo, moluscos.

› 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	-	X
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	-	X
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	993 kJ	-
	237 kcal	-
Lípidos	10 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	6,1 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	32 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	22 g	-
Fibra	0,9 g	-
Proteínas	4,0 g	-
Sal	0,40 g	0,00 g
Sódio	168 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)	46	46	46
- Massa (g)		46	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	-	-	-
Largura (mm)	-	-	-
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: Rosa

Cor: Característico de mochi sabor framboesa de queijo branco e framboesa

Gosto: Característico de mochi sabor framboesa de queijo branco e framboesa

Aparência: Mochi sabor framboesa de queijo branco e framboesa

*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)	243,00	-	2,00	7,00
Medidas internas (mm)	345x310x110	-	-	-
Medidas externas (mm)	351x316x122	-	0x50x0	650x0x400
Material	KM CS	-	PP	PEAD
Espessura (mm)	3,00	-	0,04	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	Transparente	Azul
Reciclável*	+	-	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	816117	816017	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	4,00	72,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	150x160x0	341x278x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	CAR+PLS	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	0,90	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

40

Peso líquido (kg)

1,84

Peso bruto (kg)

2,28

Palete



Caixas/capa

6

Capas

16

Total caixas

96

Peso (kg)

244

Altura (m)

2,1

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.