

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 63734

Denominação comercial: MINI TORTA SACHER (12u)

Denominação legal: Biscoito sabor cacau recheio com geleia de framboesa 55,5% ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465637342

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465969559

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 3 dias 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: 45 - 60 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Deixar descongelar 45-60 minutos a temperatura ambiente ou 3 horas em refrigerador. Uma vez descongelado manter em refrigerador durante máximo de 3 dias.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Geléia de framboesa 55. 5% (xarope de glicose e frutose, açúcar, água, framboesa concentrada, sementes de framboesa, gelificante (E440), concentrado de rábano, maçã e groselha preta, acidificante (E330), corretores de acidez (E331iii, E333iii), extrato de pimento a tiras, conservante (E202), aroma natural) , biscoito sabor cacau (OVO líquido inteiro pasteurizado, farinha de TRIGO, açúcar, água, xarope de glicose e frutose, cacau, emulsionantes (E422, E471, E477), estabilizador (E415), levedantes (E450, E500), sal, conservante (E200)) , cobertura especial com gordura vegetal (açúcar, cacau magro em pó 20% , óleos vegetais (palma, nabine), gordura vegetal (palma), gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), pasta de AVELÃS 4%, LEITE magro em pó, emulsionante (E322), aroma) , água, açúcar, framboesa liofilizada, canela, conservante (E200).

Pode conter vestígios de: Soja, frutos de casca rija (amêndoas, nozes).

► 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	-	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	-	-
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	1442 kJ	1445 kJ
	342 kcal	343 kcal
Lípidos	8,6 g	8,6 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	3,6 g	3,5 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	62 g	62 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	51 g	51 g
Fibra	2,1 g	2,1 g
Proteínas	3,1 g	3,3 g
Sal	0,23 g	0,23 g
Sódio	92 mg	92 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)	100	110	120
- Massa (g)		110	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	100	110	120
Largura (mm)	35	45	55
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	-	-	-	-
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)	138,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	390x299x71	-	-	0,04
Medidas externas (mm)	407x302x73	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-
Espessura (mm)	4,20	-	-	-
Cor (mm)	Castanho	-	-	-
Reciclável*	+	-	-	-

> OUTRAS EMBALAGENS

	816120	815001	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	51,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	320x225x30	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	375x272x40	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PET	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	0,25	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

12

Peso líquido (kg)

1,32

Peso bruto (kg)

1,85

Paleta



Caixas/capa

6

Capas

18

Total caixas

108

Peso (kg)

225

Altura (m)

1,46

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.