

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 63840

Denominação comercial: TARTA DE MANZANA PRECORTADA

Denominação legal: Produto ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465638400

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465638417

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 540 dias

Vida útil secundária: 2 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: 12 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Não voltar a congelar uma vez descongelado. Conservação a -18°C. Descongelar sem embalagem durante 14 horas em refrigeração. Consumir em até 48 horas após o descongelamento.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Maçãs (67%), farinha de trigo (GLUTEN), açúcar, água, gordura vegetal(palma), xarope de glicose e fructose, amidos modificados, óleo vegetal (nabo), passas sultanas, OVO inteiro pasteurizado, lactossoro doce em pó (LEITE), levedantes (E450, E500), espessantes (E410, E415), gelificante (E440), aroma natural com rum, sal, acidificante (E330), especiaria (canela), concentrados de cenoura e abóbora, reguladores de acidez (E331, E332, E300), óleo vegetal (semente de algodão), dextrose.

Pode conter vestígios de: frutos de casca rija, amendoins e soja.

› 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	-	-
Amendoins e produtos à base de amendoins	-	X
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	-	X
Castanhas do Brasil	-	X
Pistácios	-	X
Nozes pécan	-	X
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	X
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 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	1009 kJ	-
	241 kcal	-
Lípidos	13 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	6,6 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	28 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	22 g	-
Fibra	0,7 g	-
Proteínas	3,6 g	-
Sal	0,30 g	0,00 g
Sódio	120 mg	-
Colesterol	0,0 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)	1450	1450	145
- Massa (g)		1450	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	240	240	240
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	29	36	43
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: Amarelo de maçãs e canela.

Cor: Maçãs e canela.

Gosto: Maçãs e canela.

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	-	10e4 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	10 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10	-
<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	-	*	-

*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)	271,00	1,70	4,00	5,00
Medidas internas (mm)	264x264x131	-	-	-
Medidas externas (mm)	270x270x143	165x193x0	1.100x75x0	440x270x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Espessura (mm)	3,00	1,00	0,05	0,03
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Trasparente
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	EC63840Z	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	153,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	250x250x60	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	255x252x62	-	-	-	-	-	-
Material	KB CS	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Branco	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

4

Peso líquido (kg)

7

Peso bruto (kg)

7,75

Palete



Caixas/capa

14

Capas

6

Total caixas

84

Peso (kg)

676

Altura (m)

1,01

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.