

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 64070

Denominação comercial: SURTIDO MINI ENVOLTINI SALADO

Denominação legal: Pastelaria ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465640700

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465962932

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: -

**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: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 190 °C

12 - 15 minutos

Conselhos de preparação recomendados:

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Massa: Farinha de TRIGO, margarina vegetal (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (soja, girassol em proporções variáveis), xarope de glucose-frutose, água, emulsificante (E-322, E-471), acidificante (E-300), aroma, antioxidantes (E-306, E-304), corante (E-160a)), água, sal, gluten de TRIGO, emulsionante (E-471). Recheio atum (30,8%): ATUM (10,7%) (ATUM, óleo de girassol, sal), tomate (extrato de tomate, acidificante (E-330)), pimenta vermelha, OVO cozido, óleo girassol, amido de milho, amido modificado (E-1414), soro de LEITE, óleo vegetal (palma), sal, estabilizador (E-412, E-401). Recheio misto (30,8%): fiambre (18%) (carne de porco, água, amido de batata, sal, dextrose, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451, E-407, E-410), antioxidante (E-301), aroma de fumo, aroma de carne, especiarias, conservantes (E-250), corante (E-120)), creme de QUEIJO (7,5%) (LEITE pasteurizado de vaca, coalho, sal, amido modificado), água, amido de milho, amido modificado (E-1414), soro de LEITE, gordura vegetal (palma), sal, estabilizantes (E-412, E-401), aroma, clara de OVO líquida. Recheio de moussaka (30,8%): berinjela panados (berinjela, farinha de TRIGO, óleo de girassol, sal, levedura, espessante (E-1442), dextrose, levedante (E-450, E-500), intensificador de sabor (E-621)), água, carne e banha de porco, preparado LACTEO (água, gordura vegetal (palma, girassol), amido modificado (E-1442), QUEIJO, sólidos do LEITE, proteína do LEITE, sais de fusão (E-339, E-330), sal), fibras vegetais (SOJA, pea), purê desidratado (emulsionante (E-471), estabilizador (E-450), antioxidante (E-304), acidificante (E-330), conservante (E-223), corante (E-100)), cebola fritos secos, sal, tomates secos, especiarias, espessante (E-412, E-461), antioxidante (E-316). Cobertura: OVO líquido pasteurizado, linhaça mistura (linhaça, semente de linhaça marrom), mistura de cereais e sementes (milho, farelo de AVEIA, semente de chia).

Pode conter vestígios de: Frutos de casca rija, sésamo.

> SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten		
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	-	-
Aveia	X	-
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	-	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	-	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.	-	-

> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	-	-
Lípidos	-	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	-	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	-	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	-	-
Fibra	-	-
Proteínas	-	-
Sal	0,00 g	0,00 g
Sódio	-	-
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)	22	25	28
- Massa (g)		17	
- Recheio (g)		8	
- Cobertura (g)		0	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	43	50	58
Largura (mm)	38	45	53
Altura (mm)	16	20	25

Peso aproximado produto cozido 14 g

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>	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	10e2 ufc/g	-
<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)	370,00	3,69	4,00	-
Medidas internas (mm)	389x288x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	-
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Espessura (mm)	4,06	0,14	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	-
Reciclável*	+	+	+	-

OUTRAS EMBALAGENS

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	-	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

300

Peso líquido (kg)

7,5

Peso bruto (kg)

7,96

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

9

Total caixas

72

Peso (kg)

598

Altura (m)

2,02

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 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.