

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 64158

Denominação comercial: DOTS SUMMER

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 21% de recheio, 12% de cobertura e 8,0% de decoração

Código EAN caixa: 8424465641585

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465929775

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 3 dias a temperatura ambiente

**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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, açúcar, gorduras vegetais (palma, pamiste, coco), água, xarope de glicose, sumo concentrado de maracujá 3,2%, soro de LEITE em pó, óleo vegetal (girassol), dextrose, levedura, LEITE condensado açucarado (LEITE desnatado, açúcar), coco desidratado 1,0%, manteiga de cacau, amido, lactose (LEITE), LEITE em pó, farinha de SOJA, sal, levedantes (E450, E500), emulsionantes (E471, E481, E322), espessantes (E440, E414), sumo concentrado de limão, aromas e aromas naturais, regulador de acidez (E330), corantes (E160a, E161b, E160c), LEITE desnatado em pó, agente de tratamento da farinha (E300), agente de endurecimento (E333), concentrado de frutas e vegetais (abóbora, limão).

Pode conter vestígios de: frutos de casca rija, ovo.

► 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	-	-

Presença como ingrediente

Presença como vestígio

Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	X
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 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	1667 kJ	-
	399 kcal	-
Lípidos	22 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	12 g	-
- monoinsaturados	6,0 g	-
- polinsaturados	2,9 g	-
- trans	0,2 g	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	45 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	25 g	-
Fibra	1,2 g	-
Proteínas	5,1 g	-
Sal	1,1 g	0,00 g
Sódio	428 mg	-
Colesterol	0,1 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)	68	75	83
- Massa (g)		44	
- Recheio (g)		16	
- Cobertura (g)		9	
- Decoração (g)		6	
Comprimento / Diâmetro	89	93	98
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	31	35	40
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	-	10e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulase positivos	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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)	247,00	3,60	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	390x285x110	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x285x117	290x80x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	3,03	0,07	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	995847	995848	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	0,66	42,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x90x20	60x65x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PET	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	0,50	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Amarelo	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

36

Peso líquido (kg)

2,7

Peso bruto (kg)

3,01

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

15

Total caixas

120

Peso (kg)

386

Altura (m)

1,9

Tipo paleta

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

- RSPO

> 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.