

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 65981

Denominação comercial: EMPANADILHA FRANGO (70U)

Denominação legal: Empanadilha de frango crua ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465659818

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465943320

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 4 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: -

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 200 °C

35 - 40 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Cozer no forno a 180-200°C até obter uma cor dourada (35-40 minutos, dependendo do tipo de forno). Introduzir o produto no forno sem previa descongelação. Não é necessário pincelar com ovo.

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

> LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, cebola frita (cebola, azeite virgem, sal, espessantes (E415, E410)), carne de frango(17%), óleo vegetal (girassol), LEITE uht gordo, pimento, tomate triturado (tomate, sal, acidificante (E330)), OVO líquido pasteurizado, vinho, açúcar, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), especiarias

Pode conter vestígios de: peixe, moluscos, aipo.

> 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	-	X
Amendoins e produtos à base de amendoins	-	-
Soja e produtos à base de soja	-	-
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	X	-
Frutos de casca rija e produtos derivados	-	-
Amêndoas	-	-
Avelãs	-	-
Nozes	-	-

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	-	-
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.	-	X

> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	1146 kJ	981 kJ
	274 kcal	235 kcal
Lípidos	14 g	13 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	2,0 g	2,0 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	29 g	21 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	3,9 g	3,2 g
Fibra	1,3 g	2,3 g
Proteínas	7,3 g	7,3 g
Sal	1,0 g	0,95 g
Sódio	400 mg	380 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)	130	140	150
- Massa (g)		65	
- Recheio (g)		75	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	200	210	220
Largura (mm)	60	70	80
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: Cozido: cor dourado forte

Cor: Característico a masa cozida recheada de frango e vegetais

Gosto: Característico a masa cozida recheada de frango e vegetais

Aparência: Empanadilha cozida

*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>Estafilococcus 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)	349,00	-	2,00	20,00
Medidas internas (mm)	490x220x210	-	-	-
Medidas externas (mm)	496x226x222	-	0x75x0	950x0x750
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Espessura (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	Transparente	Azul
Reciclável*	+	-	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	816120	816104	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	0x600x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PAPEL	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

70

Peso líquido (kg)

9,8

Peso bruto (kg)

10,18

Palete



Caixas/capa

7

Capas

6

Total caixas

42

Peso (kg)

453

Altura (m)

1,48

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.