

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 65986

Denominação comercial: EMPANADA ATUM (5U)

Denominação legal: Empanada de atum crua ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465659863

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465943283

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

40 - 45 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Cozer no forno a 180-200°C até obter uma cor dourada (40-45 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: Cebola frita (cebola, azeite virgem, sal, espessantes (E415, E410)), farinha de TRIGO, ATUM em óleo de girassol (15.5%) (ATUM (PEIXE), óleo vegetal (girassol), sal), óleo vegetal (girassol), LEITE uht gordo, fritada de verduras em azeite (berinjela, courgete, tomate, cebola, pimento, azeite virgem, sal, corrector de acidez (E330), espessante s (E410, E412, E415)), pimento, tomate triturado (tomate, sal, acidificante (E330)), vinho, OVO líquido pasteurizado, açúcar, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), pimentão doce

Pode conter vestígios de: Moluscos.

> 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	-	-
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	1079 kJ	914 kJ
	258 kcal	219 kcal
Lípidos	13 g	12 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	1,8 g	1,8 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	27 g	19 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	3,8 g	3,1 g
Fibra	1,4 g	2,4 g
Proteínas	7,5 g	7,5 g
Sal	0,91 g	0,81 g
Sódio	364 mg	324 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)	1230	1250	127
- Massa (g)		530	
- Recheio (g)		720	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	300	310	320
Largura (mm)	-	-	-
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: Dourado

Cor: Característico a masa cozida recheada de atum e vegetais

Gosto: Característico a masa cozida recheada de atum e vegetais

Aparência: Empanada 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>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	-	-	<1,0e2 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)	419,00	3,48	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	360x358x135	-	-	-
Medidas externas (mm)	366x364x147	140x167x140	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	PAPEL	PP	PEAD
Espessura (mm)	4,20	0,13	0,04	0,02
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Azul
Reciclável*	+	-	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	-	816184	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	17,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	307x307x15	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	319x319x17	-	-	-	-	-
Material	-	PAPEL	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	-	Marron	-	-	-	-	-
Reciclável*	-	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

5

Peso líquido (kg)

6,25

Peso bruto (kg)

6,78

Paleta



Caixas/capa

6

Capas

12

Total caixas

72

Peso (kg)

513

Altura (m)

1,91

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.