

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 65987

Denominação comercial: EMPANADA BACALHAU E PASSAS

Denominação legal: Empanada de bacalhau e passas crua ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465659870

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465943276

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, BACALHAU (12%)(BACALHAU (PEIXE) e sal), óleo vegetal (girassol), LEITE uht gordo, pimento, uvas passas (4%) (uvas passas , óleo de girassol), tomate triturado (tomate, sal, acidificante (E330)), vinho, açúcar, OVO líquido pasteurizado, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), especiarias.

Pode conter vestígios de: Moluscos.

► 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	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 SO ₂	-	-
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	1047 kJ	882 kJ
	250 kcal	211 kcal
Lípidos	11 g	10 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	1,5 g	1,5 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	30 g	22 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	6,7 g	6,0 g
Fibra	1,6 g	2,6 g
Proteínas	6,9 g	6,9 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)	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 bacalhau e passas

Gosto: Característico a masa cozida recheada de bacalhau e passas

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	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulase positivos	-	-	-	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	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)	419,00	-	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	360x358x135	-	-	-
Medidas externas (mm)	366x364x147	-	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Espessura (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	Trasparente	Azul
Reciclável*	+	-	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	816120	816184	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	17,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	307x307x15	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	319x319x17	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PAPEL	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Marron	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	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 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.