

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 65988

Denominação comercial: EMPANADA CARNE (5U)

Denominação legal: Empanada de carne crua ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465659887

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465943269

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, carne magra de porco (16. 5%), LEITE uht gordo, óleo vegetal (girassol), tomate triturado (tomate, sal, acidificante (E330)), pimento, chouriço (carne de porco, toucinho de porco, pimentão, sal, especiarias, dextrose milho, dextrina branca (milho), conservante (E252)), azeite, vinho, açúcar, OVO líquido pasteurizado, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), especiarias, caldo de carne (sal, amido de milho, extrato de levedura, óleo vegetal de girassol, maltodextrina, açúcar, extrato de carne, cebola, aromas naturais, salsa), água.

Pode conter vestígios de: Peixe, 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	-	-
Cebada	-	-
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	1039 kJ	874 kJ
	248 kcal	209 kcal
Lípidos	12 g	11 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	2,1 g	2,1 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	27 g	19 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	3,9 g	3,2 g
Fibra	1,3 g	2,3 g
Proteínas	7,4 g	7,4 g
Sal	0,96 g	0,86 g
Sódio	384 mg	344 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 carne de porco e vegetais

Gosto: Característico a masa cozida recheada de carne de porco 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	-	-	-	-
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.