

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 65994

Denominação comercial: EMPANADA ATUM 625G (10U)

Denominação legal: Empanada de atum crua ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465659948

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465943221

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), espessantes (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	-
(incluindo as 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)	615	625	635
- Massa (g)		265	
- Recheio (g)		360	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	220	230	240
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)	299,00	3,48	2,00	13,00
Medidas internas (mm)	255x255x250	-	-	-
Medidas externas (mm)	261x261x262	140x167x140	0x75x0	700x0x600
Material	KM CD	PAPEL	PP	PEAD
Espessura (mm)	7,00	0,13	0,04	0,02
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Azul
Reciclável*	+	-	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	-	816110	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	18,50	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	250x155x15	-	-	-	-	-
Material	-	CAR+PLS	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	0,34	-	-	-	-	-
Cor	-	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	-	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

10

Peso líquido (kg)

6,25

Peso bruto (kg)

6,57

Paleta



Caixas/capa

12

Capas

6

Total caixas

72

Peso (kg)

498

Altura (m)

1,72

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.