

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 66181

Denominação comercial: BASE PIZZA FINA COM TOMATE

Denominação legal: Produto ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465661811

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465966077

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 1 dia em refrigeração

*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: 45 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 °C

7 - 11 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Manter a -18°C. Depois de descongelado, não volte a congelar. Descongele, encha a gosto e cozinhe a 180°C pelo tempo necessário que requer o recheio.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de trigo (GLUTEN) (37%), tomate (22%) (tomate e regulador de acidez (E330)) massa mãe (18%) (farinha de trigo fermentada (GLUTEN), água e sal), água óleo de girassol, sal, levedura, pimenta e orégão

Pode conter vestígios de: Ovo, peixe, soja, leite, frutos de casca rija, mostarda

› 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 | - | X |
| Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose) | - | X |
| Frutos de casca rija e produtos derivados | - | X |
| Amêndoas | - | - |
| Avelãs | - | - |
| Nozes | - | X |

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 | - | X |
| 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. | - | - |

> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

| | Produto pronto para consumo | Produto embalado |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| Energia | - | 872 kJ |
| | - | 208 kcal |
| Lípidos | - | 5,4 g |
| <i>dos quais:</i> | | |
| - saturados | - | 0,7 g |
| - monoinsaturados | - | - |
| - polinsaturados | - | - |
| - trans | - | - |
| - ácidos gordos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | - | 34 g |
| <i>dos quais:</i> | | |
| - açúcares | - | 1,4 g |
| Fibra | - | 2,5 g |
| Proteínas | - | 4,9 g |
| Sal | 0,00 g | 1,4 g |
| Sódio | - | 560 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) | 160 | 180 | 200 |
| - Massa (g) | | 180 | |
| - Recheio (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decoração (g) | | - | |
| Comprimento / Diâmetro | 260 | 270 | 281 |
| 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: -

Cor: -

Gosto: -

Aparência: -

*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 | 1 | - | 10e5 ufc/g | - |
| Número de colónias anaeróbias | - | - | - | - |
| Enterobacteriaceae | - | - | - | - |
| Coliformes totais | 1 | 2 | 10e3 ufc/g | - |
| <i>Escherichia coli</i> | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| <i>Estafilococos coagulase positivos</i> | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| <i>Bacillus cereus</i> presuntivo | - | - | - | - |
| <i>Clostridium sulfito-reductores</i> | 1 | - | 10e3 ufc/g | - |
| <i>Clostridium perfringens</i> | - | - | - | - |
| Fungos | - | - | - | - |
| Leveduras | - | - | - | - |
| <i>Salmonella spp</i> | 1 | - | * | - |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | - | 10e2 c/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) | 263,00 | 2,00 | 3,00 | 13,70 |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 330x293x120 | 135x280x0 | 140x0x0 | 330x330x0 |
| Material | KM CD | SAT+ADH | PP | POLIOLEF |
| Espessura (mm) | 4,00 | 0,50 | 0,50 | 0,02 |
| Cor (mm) | Castanho | Branco | Branco | Transparente |
| Reciclável* | + | + | + | + |

OUTRAS EMBALAGENS

| | | | | | | | |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| | - | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Material | - | - | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Cor | - | - | - | - | - | - | - |
| Reciclável* | - | - | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



| Unidades | Peso líquido (kg) | Peso bruto (kg) |
|----------|-------------------|-----------------|
| 8 | 1,32 | 1,65 |

Palete



| Caixas/capa | Capas | Total caixas | Peso (kg) | Altura (m) | Tipo palete |
|-------------|-------|--------------|-----------|------------|-------------|
| 8 | 14 | 112 | 210 | 1,83 | - |

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.