

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 66274

Denominação comercial: PLACA PRÉ CORTADA SELVA NEGRA (21u)

Denominação legal: Tarte de viruta de chocolate (5%) ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465662740

Código EAN pack: 8424465932263

Código EAN unitário: 8424465932270

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 3 dias 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: 4 - 5 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Deixar descongelar o produto 4 / 5 horas a temperatura ambiente ou em frio positivo (0/+4°C) de um dia para outro. Uma porção: Deixar o produto a temperatura ambiente durante aproximadamente 15 minutos a fim de proceder a sua manipulação. O tempo aproximado de total descongelamento é de 30 minutos.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Produto pasteurizado com gordura vegetal para montar (LEITE magro, gordura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), nata (LEITE), açúcar, água, xarope de glicose e frutose, humidificante (E420), proteínas de LEITE, emulsionantes (E472b, E435, E475), estabilizantes (E331, E410, E407), corante (E160a)), biscoito sabor cacau (farinha de TRIGO, OVO líquido inteiro pasteurizado, açúcar, água, cacau, emulsionantes (E471, E477), levedantes (E450, E500), estabilizadores (E412, E415), sal, conservante (E200)), creme com cacau (açúcar, gordura vegetal (noz-de-coco, girassol, colza) em proporções variáveis, cacau magro em pó, emulsionante (E322 (SOJA)), aroma natural de baunilha, aroma natural), água, raspas de chocolate (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (E322 (SOJA)), aroma natural (baunilha), aroma), açúcar, cacau em pó, açúcar em pó com gordura vegetal (açúcar, preparado a base de gordura de coco (gordura vegetal (coco refinado), xarope de glicose, proteínas de LEITE, estabilizador (E451), anti-aglomerante (E551)), anti-aglomerante (E551)), conservante (E200), canela.

Pode conter vestígios de: Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes).

► 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	-	-
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	-	X
Avelãs	-	X
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	-	-
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.	-	-

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	1474 kJ	-
	353 kcal	-
Lípidos	21 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	14 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	37 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	28 g	-
Fibra	1,5 g	-
Proteínas	3,3 g	-
Sal	0,30 g	0,00 g
Sódio	120 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)	78	83	88
- Massa (g)		83	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	85	85	85
Largura (mm)	45	45	45
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	-	-	-	-
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	-	-	<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)	138,00	-	-	-
Medidas internas (mm)	390x299x71	-	-	0,04
Medidas externas (mm)	407x302x73	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-
Espessura (mm)	3,00	-	-	-
Cor (mm)	Castanho	-	-	-
Reciclável*	+	-	-	-

OUTRAS EMBALAGENS

	816120	816017	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	72,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	341x278x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	CAR+PLS	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	0,90	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

21

Peso líquido (kg)

1,75

Peso bruto (kg)

2,15

Paleta



Caixas/capa

6

Capas

18

Total caixas

108

Peso (kg)

257

Altura (m)

1,46

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.