

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 66285

Denominação comercial: BROWNIE CACAU Y FRAMBOESA SEM GLUTEN (2U)

Denominação legal: Produto ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465662856

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465968118

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 540 dias

Vida útil secundária: 2 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: 6 horas em refrigeração

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Manter a -18°C. Depois de descongelado, não volte a congelar. Descongelar sem embalagem durante 6 horas em refrigeração, à temperatura ambiente 3 horas. Consumir em até 48 horas após o descongelamento. Contém 12 porções.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Açúcar, OVO inteiro pasteurizado, chocolate com LEITE (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, manteiga clarificada (LEITE), cacau magroem pó, emulsionante ((E322)) (11%), framboesas (9%), óleo vegetal (colza) , beterraba (7%), amido de milho, farinha de arroz pré-gelatinizada, cacau magro (3%), sementes de girassol (2%), AVELÃ (2%), AMÊNDOAS (2%), sementes de abóbora (2%), emulsionante (E471, E475), aromatizantes naturais, levedantes (E341, E450,E500), amido modificado, gelificante (E440), acidificante (E330), sal, regulador de acidez (E331, E332, E509), sirope de glucose.

Pode conter vestígios de: Frutos de cáscara, apio, cacahuetes y soja

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	-	-
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	-	-
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	-	X
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	-	X
Castanhas do Brasil	-	X
Pistácios	-	X
Nozes pécan	-	X
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	X
Aipo e produtos à base de aipo	-	X
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.	-	-

> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	1552 kJ	1552 kJ
	371 kcal	371 kcal
Lípidos	19 g	19 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	4,3 g	4,3 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	0,2 g	0,2 g
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	44 g	44 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	34 g	34 g
Fibra	4,0 g	4,0 g
Proteínas	5,1 g	510 g
Sal	0,18 g	0,18 g
Sódio	72 mg	72 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)	1050	1050	105
- Massa (g)		1050	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	280	280	280
Largura (mm)	20	20	20
Altura (mm)	190	190	190

Peso aproximado produto cozido 1050 g

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	-	10e2 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>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

*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)	245,00	1,73	-	-
Medidas internas (mm)	312x221x107	-	-	-
Medidas externas (mm)	317x226x117	165x193x1	-	-
Material	KM CD	SAT+ADH	-	-
Espessura (mm)	5,00	0,50	-	-
Cor (mm)	Branco	Branco	-	-
Reciclável*	+	+	-	-

OUTRAS EMBALAGENS

	EC66285P	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	91,70	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	209x47x296	-	-	-	-	-	-
Material	KM CD	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	1,55	-	-	-	-	-	-
Cor	Preto	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)
2	2,1	2,62

Palete



Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palete
12	14	168	464	1,79	-

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

- Gluten Free

> 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.