

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 66371

Denominação comercial: PIZZA FINA PEPPERONI (6u)

Denominação legal: Pizza pré-cozida ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465663716

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465939620

### 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: -

Fermentar: -

Cozer a: 180 °C

7 - 9 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Retirar o plástico e introduzir o produto congelado no forno a 180°C durante 7-9 minutos. Não consumir sem cozinhar. Produto individual não etiquetado para a venda ao público. Produto a consumir depois de preparado. Em caso de conservação após a elaboração, manter em lugar fresco (aprox. 6-7°C) por 24 horas.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** QUEIJO mozzarella (QUEIJO mozzarella, antiaglomerante (amido de batata)), farinha de TRIGO, molho de tomate (purê de tomate, água, açúcar, sal, óleo vegetal (girassol), cebola), água, pepperoni curado (7. 5%) (carne de porco (120g por 100g de pepperoni), lactose (LEITE), caseinato (LEITE), sal, pimentão, LEITE em pó, dextrina, dextrose, especiarias, alho, vinagre, estabilizador (E-450), antioxidante (E301), conservantes (E250, E252)), lèveada (2. 5%)(farinha de TRIGO, água, farinha de TRIGO fermentada), azeite, levedura, sal, farinha de malte de TRIGO, sémola de TRIGO.

**Pode conter vestígios de:** Peixe, ovo, soja, aipo, mostarda.

#### › SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

|   | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|---|---------------------------|------------------------|
| <b>Cereais que contêm glúten</b>                            | X                         | -                      |
| (incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)     |                           |                        |
| Trigo   | X                         | -                      |
| Centeio   | -                         | -                      |
| Cevada  | -                         | -                      |
| Aveia   | -                         | -                      |
| Espelta   | -                         | -                      |
| Kamut   | -                         | -                      |
| <b>Crustáceos e produtos à base de crustáceos</b>           | -                         | -                      |
| <b>Ovos e produtos à base de ovos</b>                       | -                         | X                      |
| <b>Peixe e produtos à base de peixe</b>                     | -                         | X                      |
| <b>Amendoins e produtos à base de amendoins</b>             | -                         | -                      |
| <b>Soja e produtos à base de soja</b>                       | -                         | X                      |
| <b>Leite e produtos à base de leite</b> (incluindo lactose) | X                         | -                      |
| <b>Frutos de casca rija e produtos derivados</b>            | -                         | -                      |
| Amêndoas  | -                         | -                      |
| Avelãs  | -                         | -                      |
| Nozes   | -                         | -                      |

**Presença como ingrediente**
**Presença como vestígio**

|   |   |   |
|---|---|---|
| Castanhas de caju   | - | - |
| Castanhas do Brasil   | - | - |
| Pistácios   | - | - |
| Nozes pécan   | - | - |
| Nozes de macadâmia ou do Queensland   | - | - |
| <b>Aipo e produtos à base de aipo</b>   | - | X |
| <b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>   | - | X |
| <b>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</b>                                       | - | - |
| <b>Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações &gt;10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO<sub>2</sub></b> | - | - |
| <b>Tremoço e produtos à base de tremoço</b>   | - | - |
| <b>Moluscos e produtos à base de moluscos.</b>  | - | - |

**> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g**

|                            | Produto pronto para consumo | Produto embalado |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| <b>Energia</b>             | 1017 kJ                     | 1017 kJ          |
|                            | 243 kcal                    | 243 kcal         |
| <b>Lípidos</b>             | 13 g                        | 13 g             |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - saturados                | 6,6 g                       | 6,6 g            |
| - monoinsaturados          | -                           | -                |
| - polinsaturados           | -                           | -                |
| - trans                    | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3    | -                           | -                |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 19 g                        | 19 g             |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - açúcares                 | 1,3 g                       | 1,3 g            |
| <b>Fibra</b>               | 1,1 g                       | 1,1 g            |
| <b>Proteínas</b>           | 12 g                        | 12 g             |
| <b>Sal</b>                 | 1,3 g                       | 1,3 g            |
| <b>Sódio</b>               | 520 mg                      | 520 mg           |
| <b>Colesterol</b>          | -                           | -                |

\*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             |
|---------------------------------------|--------|-------|--------------------|
| <b>Peso (g)</b>                       | 295    | 305   | 315                |
| - Massa (g)                           |        | 305   |                    |
| - Recheio (g)                         |        | -     |                    |
| - Cobertura (g)                       |        | -     |                    |
| - Decoração (g)                       |        | -     |                    |
| <b>Comprimento / Diâmetro</b>         | 250    | 270   | 290                |
| <b>Largura (mm)</b>                   | -      | -     | -                  |
| <b>Altura (mm)</b>                    | -      | -     | -                  |
| <b>Peso aproximado produto cozido</b> | -      |       | <b>Peso pack</b> - |

\*O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.

**> CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO**

**Odor:** Massa de pizza pré-cozida com pepperoni

**Cor:** Massa de pizza pré-cozida com pepperoni

**Gosto:** Massa de pizza pré-cozida com pepperoni

**Aparência:** Massa de pizza pré-cozida com pepperoni

\*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>Estafilococcus 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)   | 244,00      | -      | 2,00         | -     |
| Medidas internas (mm) | 340x300x110 | -      | -            | -     |
| Medidas externas (mm) | 345x305x118 | -      | 0x75x0       | -     |
| Material              | KM CS       | -      | PP           | -     |
| Espessura (mm)        | 4,20        | -      | 0,04         | -     |
| Cor (mm)              | Castanho    | -      | Transparente | -     |
| Reciclável*           | +           | -      | +            | -     |

### > OUTRAS EMBALAGENS

|                       | 816115    | 815021       | - | - | - | - | - |
|-----------------------|-----------|--------------|---|---|---|---|---|
| Peso aproximado (g)   | 5,00      | 96,00        | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0     | 0x0x0        | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 148x210x0 | 0x644x0      | - | - | - | - | - |
| Material              | PAPEL     | PA+PE        | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm)        | 0,07      | 0,40         | - | - | - | - | - |
| Cor                   | Branco    | Transparente | - | - | - | - | - |
| Reciclável*           | S         | S            | - | - | - | - | - |

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

6

#### Peso líquido (kg)

1,83

#### Peso bruto (kg)

2,1

### Palete



#### Caixas/capa

6

#### Capas

13

#### Total caixas

78

#### Peso (kg)

189

#### Altura (m)

1,68

#### Tipo palete

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.