

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 66381
Denominação comercial: PIZZA FINA ATUM (6u)
Denominação legal: Pizza pré-cozida ultracongelada
Código EAN caixa: 8424465663815
Código EAN pack:
Código EAN unitário: 8424465939736

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), ATUM em óleo de girassol (12%)(ATUM (PEIXE), óleo vegetal (girassol), sal), água, azeitonas verdes (azeitonas verdes, água, sal, acidificante (E270)), lêveda (2%)(farinha de TRIGO, água, farinha de TRIGO fermentada), azeite, levedura, sal, farinha de malte de TRIGO, sémola de TRIGO.

Pode conter vestígios de: Ovo, soja, aipo, mostarda.

► 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)	X	-
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	-	-
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	-	X
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	927 kJ	927 kJ
	221 kcal	221 kcal
Lípidos	11 g	11 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	5,2 g	5,2 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	17 g	17 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	1,1 g	1,1 g
Fibra	1,2 g	1,2 g
Proteínas	13 g	13 g
Sal	1,4 g	1,4 g
Sódio	560 mg	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)	320	330	340
- Massa (g)		330	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	250	270	290
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: Massa de pizza pré-cozida com atum

Cor: Massa de pizza pré-cozida com atum

Gosto: Massa de pizza pré-cozida com atum

Aparência: Massa de pizza pré-cozida com atum

*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)	255,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	322x300x130	-	-	-
Medidas externas (mm)	345x305x138	-	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)

1,98

Peso bruto (kg)

2,31

Paleta



Caixas/capa

6

Capas

13

Total caixas

78

Peso (kg)

205

Altura (m)

1,94

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.