EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPANHA
Telefone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 66391
Denominação comercial: BASE PIZZA FINA COM TOMATE (6u)
Denominação legal: Massa de pizza pré-cozida com molho de tomate ultracongelada
Código EAN caixa: 8424465663914
Código EAN pack:
Código EAN unitário: 8424465939798

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 ºC. Não voltar a congelar uma vez descongelado.
Preparação: Descongelar: -
Fermentar: -
Cozer a: 180 ºC

Conselhos de preparação recomendados: Retirar o plástico e deixar descongelar, rechear a gosto e introduzir no forno a 180ºC pelo tempo necesário que requere o recheio. Não consumir sem cozinhar. Produto individual não etiquetado para a venda ao publico. A consumir depois de preparado. Em caso de conservação após a elaboração, manter em lugar fresco (aprox. 6-7ºC) por 24 horas.
**Os tempos de cozedura e descongelação são aproximados, dependendo das condições e temperatura das instalações.*

LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, molho de tomate (26. 5%)(purê de tomate (52%), água, açúcar, sal, óleo vegetal (girassol), cebola), água, lêveda (4%)(farinha de TRIGO, água, farinha de TRIGO fermentada), azeite, levedura, sal, farinha de malte de TRIGO, levedura desativada, sémola de TRIGO.

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

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten (incluídas suas estirpes hibridas 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 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	738 kJ	738 kJ
	175 kcal	175 kcal
Lípidos	2,6 g	2,6 g
dos quais:		
- saturados	0,4 g	0,4 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	32 g	32 g
dos quais:		
- açúcares	2,2 g	2,2 g
Fibra	2,0 g	2,0 g
Proteínas	4,8 g	4,8 g
Sal	1,2 g	1,2 g
Sódio	480 mg	480 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)	145	150	155
- Massa (g)		150	
- 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 tomate
Cor: Massa de pizza pré-cozida com tomate
Gosto: Massa de pizza pré-cozida com tomate
Aparência: Massa de pizza pré-cozida com tomate

**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	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulase positivos	-	-	-	-
***Bacillus cereus* presuntivo**	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	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	-	Trasparente	-
Reciclável*	+	-	+	-

OUTRAS EMBALAGENS

	816115	815023	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	30,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	0x640x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PA+PE	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	0,70	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZAÇÃO

Caixa

Unidades	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)
6	0,9	1,2

Palete

Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palete
6	13	78	119	1,68	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.