

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 67310

Denominação comercial: MINI TIRAMISU

Denominação legal: Produto ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465673104

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465987119

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### › VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 545 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: 1 - 2 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:** Manter a -18°C. Uma volta descongelado não voltar a congelar. Descongelar à temperatura ambiente durante 1-2 horas.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Água, biscoitos Savoiardi 23% (farinha de TRIGO, açúcar, OVO, xaropede glucose, levedantes (E500, E503), aromes, sal), açúcar, QUEIJOMASCARPONE 6,5% (crema de LEITE, acidificante (E330)), gordurasvegetais (palma, palmiste, coco), proteína do LEITE, cacau em pó 1,9%,vinho Marsala, xarope de glucose-fructose, dextrose, amido modificado,café solúvel 0,7%, álcool 0,7%, emulsionantes (E471, E472e, lecitinade SOJA), estabilizadores (E420, E463), gema de OVO, amido de TRIGO,fibras vegetais, aromas, espessantes (E412, E415), sal, corante(E160a).

**Pode conter vestígios de:** frutos de casca rija

#### › 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>                     | -                         | -                      |
| <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>            | -                         | 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                                                                 | -                         | -                      |
| 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 <sub>2</sub> | -                         | -                      |
| Tremoço e produtos à base de tremoço                                                           | -                         | -                      |
| Moluscos e produtos à base de moluscos.                                                        | -                         | -                      |

#### ► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

|                            | Produto pronto para consumo | Produto embalado |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| <b>Energia</b>             | -                           | 1011 kJ          |
|                            | -                           | 241 kcal         |
| <b>Lípidos</b>             | -                           | 9,0 g            |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - saturados                | -                           | 7,2 g            |
| - monoinsaturados          | -                           | 1,4 g            |
| - polinsaturados           | -                           | 0,4 g            |
| - trans                    | -                           | 0,05 g           |
| - ácidos gordos Omega-3    | -                           | -                |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | -                           | 36 g             |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - açúcares                 | -                           | 29 g             |
| <b>Fibra</b>               | -                           | 1,7 g            |
| <b>Proteínas</b>           | -                           | 3,0 g            |
| <b>Sal</b>                 | 0,00 g                      | 0,14 g           |
| <b>Sódio</b>               | -                           | 56 mg            |
| <b>Colesterol</b>          | -                           | 190 mg           |

\*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>               | 100    | 110   | 120    |
| - Massa (g)                   |        | 110   |        |
| - Recheio (g)                 |        | -     |        |
| - Cobertura (g)               |        | -     |        |
| - Decoração (g)               |        | -     |        |
| <b>Comprimento / Diâmetro</b> | 105    | 110   | 115    |
| <b>Largura (mm)</b>           | 60     | 70    | 80     |
| <b>Altura (mm)</b>            | 40     | 50    | 60     |

**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              | 1 | - | 10e4 ufc/g | - |
| Número de colónias anaeróbias            | - | - | -          | - |
| Enterobacteriaceae                       | - | - | -          | - |
| Coliformes totais                        | 1 | - | 10 ufc/g   | - |
| <i>Escherichia coli</i>                  | 1 | - | 10         | - |
| <i>Estafilococos coagulase positivos</i> | 1 | - | 10 ufc/g   | - |
| <i>Bacillus cereus</i> presuntivo        | - | - | -          | - |
| <i>Clostridium sulfito-reductores</i>    | 1 | - | 10e3 ufc/g | - |
| <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)   | 160,00     | 7,00      | -         | 1,20      |
| Medidas internas (mm) | 369x228x69 | -         | -         | -         |
| Medidas externas (mm) | 375x240x75 | 100x180x0 | -         | 60x120x20 |
| Material              | -          | -         | -         | -         |
| Espessura (mm)        | 3,00       | 0,50      | -         | 0,70      |
| Cor (mm)              | Branco     | Branco    | -         | Castanho  |
| Reciclável*           | +          | +         | -         | +         |

> OUTRAS EMBALAGENS

|                       |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|                       | - | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g)   | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Material              | - | - | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm)        | - | - | - | - | - | - | - |
| Cor                   | - | - | - | - | - | - | - |
| Reciclável*           | - | - | - | - | - | - | - |

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

10

#### Peso líquido (kg)

1,1

#### Peso bruto (kg)

1,25

### Paleta



#### Caixas/capa

10

#### Capas

22

#### Total caixas

220

#### Peso (kg)

300

#### Altura (m)

1,8

#### Tipo paleta

-

## 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.