

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 67537

Denominação comercial: ARVORE DE NATAL (14u)

Denominação legal: Tarte de biscoito com cacau (21%) com creme de cacau e creme branco (17%) ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465675375

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465976335

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 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: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Deixar descongelar o produto durante 30 minutos aproximadamente a temperatura ambiente ou em frio positivo (0-4°C) de um dia para o outro. Uma vez descongelado manter sempre em vitrina ou frigorífico, durante um prazo máximo de 3 dias.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Produto pasteurizado com gordura vegetal para montar (LEITE magro, gordura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), nata (LEITE), açúcar, água, xarope de glicose e frutose, humidificante (E420), proteínas de LEITE, emulsionantes (E472b, E435, E475), estabilizantes (E331, E410, E407), corante (E160a) , biscoito sabor cacau (farinha de TRIGO, OVO líquido inteiro pasteurizado, açúcar, água, cacau, emulsionantes (E471, E477), levedantes (E450, E500), estabilizadores (E412, E415), sal, conservante (E200)) , creme com cacau (açúcar, gordura vegetal (noz-de-coco, girassol, colza) em proporções variáveis, cacau magro em pó, emulsionante (E322 (SOJA)), aroma natural de baunilha, aroma natural) , água, açúcar, cacau em pó, creme branco com óleos e gorduras vegetais (açúcar, óleos vegetais (palma, nabine), LEITE magro em pó, gordura vegetal (palma), gorduras vegetais totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), emulsionante (E322 (girassol)), aromas) , conservante (E200) , canela.

Pode conter vestígios de: frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes).

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
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	-	-
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	-	X
Amêndoas	-	X
Avelãs	-	X
Nozes	-	X

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	-	-
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	1452 kJ	-
	348 kcal	-
Lípidos	21 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	13 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	36 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	27 g	-
Fibra	1,3 g	-
Proteínas	3,1 g	-
Sal	0,31 g	0,00 g
Sódio	124 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)	90	90	90
- Massa (g)		90	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	130	130	130
Largura (mm)	80	80	80
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: capa de nata e crema de cacau com cobertura de chocolate.

Cor: capa de nata e crema de cacau com cobertura de chocolate.

Gosto: capa de nata e crema de cacau com cobertura de chocolate.

Aparência: capa de nata e crema de cacau com cobertura de chocolate.

*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)	138,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	390x299x71	-	-	-
Medidas externas (mm)	407x302x73	-	0x50x0	-
Material	KM CD	-	PP	-
Espessura (mm)	3,00	-	0,04	-
Cor (mm)	Castanho	-	Trasparente	-
Reciclável*	+	-	+	-

> OUTRAS EMBALAGENS

	816120	814000	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	112,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	385x277x72	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	388x294x73	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	KM CS	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	3,00	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Marron	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

14

Peso líquido (kg)

1,26

Peso bruto (kg)

1,66

Palete



Caixas/capa

6

Capas

18

Total caixas

108

Peso (kg)

204

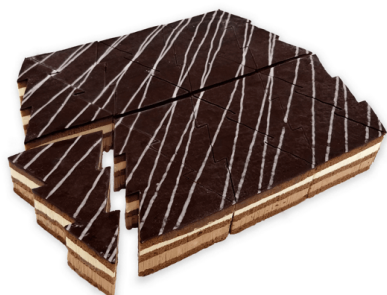
Altura (m)

1,46

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.