

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 68551

Denominação comercial: SANDUICHE SEM GLUTEN (6u)

Denominação legal: Producto cozido sem gluten congelado

Código EAN caixa: 8424465685510

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465940893

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### ► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 20 dias a temperatura ambiente

*\*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 -14,0 °C. Não voltar a congelar uma vez descongelado.

**Preparação:** Descongelar: 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:** Conservar a -14°C. Descongelar à temperatura ambiente, 30 minutos antes de consumir. Uma vez descongelado não voltar a congelar e consumir dentro de 20 dias, conservando em local fresco e seco.

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

#### ► LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Água, amido de milho, fécula de batata, farinha de arroz, amido de tapioca, óleo de girassol, fibras vegetais (psílio, bambu), xarope de arroz, levedura, farinha de quinoa, massa lèveda inativa (farinha de arroz fermentada), proteína de arroz, açúcar, sal, espessantes (E464, E412), emulsionante (E471), aroma, conservantes (E200, E282).

**Pode conter vestígios de:** Ovo, soja.

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

|                                                             | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>Cereais que contêm glúten</b>                            | -                         | -                      |
| (incluídas suas estirpes híbridas e produtos derivados)     |                           |                        |
| Trigo                                                       | -                         | -                      |
| 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) | -                         | -                      |
| <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>                                                                   | -                         | -                      |
| <b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>                                                           | -                         | -                      |
| <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>             | 1110 kJ                     | -                |
|                            | 263 kcal                    | -                |
| <b>Lípidos</b>             | 5,2 g                       | -                |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - saturados                | 0,8 g                       | -                |
| - monoinsaturados          | -                           | -                |
| - polinsaturados           | -                           | -                |
| - trans                    | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3    | -                           | -                |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 44 g                        | -                |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - açúcares                 | 2,8 g                       | -                |
| <b>Fibra</b>               | -                           | -                |
| <b>Proteínas</b>           | 8,1 g                       | -                |
| <b>Sal</b>                 | 1,0 g                       | 0,00 g           |
| <b>Sódio</b>               | 400 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>               | 291    | 300   | 309    |
| - Massa (g)                   |        | 300   |        |
| - Recheio (g)                 |        | -     |        |
| - Cobertura (g)               |        | -     |        |
| - Decoração (g)               |        | -     |        |
| <b>Comprimento / Diâmetro</b> | 148    | 165   | 182    |
| <b>Largura (mm)</b>           | 85     | 95    | 105    |
| <b>Altura (mm)</b>            | 81     | 90    | 99     |

**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 | - | 10e2 ufc/g | -          |
| Escherichia coli                  | 1 | - | 10 ufc/g   | -          |
| Estafilococos coagulase positivos | 1 | - | 10 ufc/g   | -          |
| 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)   | 276,00      | 1,00      | 2,50         | 9,00      |
| Medidas internas (mm) | -           | -         | -            | -         |
| Medidas externas (mm) | 395x285x145 | 210x300x0 | 0x48x0       | 85x145x30 |
| Material              | KB CS       | SAT+ADH   | PP           | PEBD      |
| Espessura (mm)        | -           | -         | -            | 0,04      |
| Cor (mm)              | Branco      | Branco    | Transparente | Preto     |
| Reciclável*           | +           | +         | +            | +         |

OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

6

#### Peso líquido (kg)

1,8

#### Peso bruto (kg)

2,12

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

12

#### Total caixas

96

#### Peso (kg)

229

#### Altura (m)

1,89

#### 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.