

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 69115

**Denominação comercial:** GREEN YUMMIES (23u)

**Denominação legal:** Empanadilha cozida de espinafre e queijo branco extragordo ultracongelada

**Código EAN caixa:** 8424465691153

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitário:** 8424465954562

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### › VIDA ÚTIL

**Vida útil primária:** 365 dias

**Vida útil secundária:** 4 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 -18,0 °C. Não voltar a congelar uma vez descongelado.

**Preparação:** Descongelar: 2 - 3 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 °C

1 - 2 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Opção 1: Deixe descongelar por 2-3 horas a temperatura ambiente. Recomenda-se regenerar o produto a 180°C por 1-2 minutos. Opção 2: Deixe descongelar por 1-2 horas a temperatura ambiente. Recomenda-se regenerar o produto a 180°C por 3-5 minutos. Opção 3: Pré- aquecer o forno a 180°C e cozer o produto sem descongelar por 10 minutos aproximadamente. O tempo pode variar dependendo do tipo de forno. Não é necessário retirar a embalagem para ir ao forno. Produto individual não etiquetado para a venda ao público.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Espinafre frito (37%)(espinafre, óleo vegetal (oliva e girassol), sal, aroma natural, alho), farinha de TRIGO, QUEIJO branco pasteurizado gordo (19%)(leitelho (LEITE), LEITE de vaca, nata (LEITE), amido de milho, aroma, estabilizador (E461), sal, reguladores de acidez (E450, E452), fermentos lacteos, espinafre(5%), LEITE uht gordo, pão ralado (farinha de TRIGO, água, sal, fermento), vinho, óleo vegetal (girassol),açúcar, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)). DECORAÇÃO: tinta alimentar (corante E155).

**Pode conter vestígios de:** Peixe, ovo, soja, frutos de casca rija (nozes), aipo, mostarda, moluscos.

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

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
<b>Cereais que contêm glúten</b>	X	-
(incluídas 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>	-	X
<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	-	-
Avelãs	-	-
Nozes	-	X

**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>	-	X
<b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>	-	X
<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>	-	X

**> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g**

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
<b>Energia</b>	974 kJ	-
	232 kcal	-
<b>Lípidos</b>	9,9 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	4,5 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	29 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,7 g	-
<b>Fibra</b>	2,4 g	-
<b>Proteínas</b>	5,6 g	-
<b>Sal</b>	1,6 g	0,00 g
<b>Sódio</b>	640 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>	80	85	90
- Massa (g)		85	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	110	120	130
<b>Largura (mm)</b>	60	68	75
<b>Altura (mm)</b>	-	-	-
<b>Peso aproximado produto cozido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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	-	-	-	-
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)	295,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	-	0x75x0	-
Material	KM CD	-	PP	-
Espessura (mm)	4,20	-	0,04	-
Cor (mm)	Castanho	-	Transparente	-
Reciclável*	+	-	+	-

### OUTRAS EMBALAGENS

	816115	815016	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	8,64	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x250x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	0x250x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PP	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	0,03	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

23

#### Peso líquido (kg)

1,95

#### Peso bruto (kg)

2,43

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

17

#### Total caixas

136

#### Peso (kg)

355

#### Altura (m)

1,83

#### 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 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.