

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 69281

Denominação comercial: CROISSANT CHOCO FACIL

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 15% de recheio e 0,5% de cobertura

Código EAN caixa: 8424465692815

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465947151

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### ► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: -

*\*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: 15 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 160 - 180 °C

15 - 20 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cozer 18 minutos a 180°C.

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

#### ► LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, margarina vegetal (gordura vegetal (palma), xarope de glicose e frutose, óleos vegetais (girassol, soja), água, emulsionantes (E322, E471), acidificante (E330), aroma natural, corante (E160a)), água, chocolate 15% (açúcar, pasta de cacau 5,9%, manteiga de cacau 0,96%, emulsionante (E322 (SOJA), aroma), glúten de TRIGO, açúcar, dextrose, levedura, sal, OVO líquido pasteurizado, agente de tratamento de farinha (E300), espessante (E466), emulsionante (E472e), fibra de TRIGO.

**Pode conter vestígios de:** leite, frutos de casca rija, sésamo

#### ► 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                                                     | -                         | X                      |
| 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                                                                                       | -                         | -                      |
| Castanhas do Brasil                                                                                     | -                         | -                      |
| Pistácios                                                                                               | -                         | -                      |
| Nozes pécan                                                                                             | -                         | -                      |
| Nozes de macadâmia ou do Queensland                                                                     | -                         | X                      |
| <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>                                       | -                         | X                      |
| <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>             | 441 kJ                      | 1669 kJ          |
|                            | 1840 kcal                   | 400 kcal         |
| <b>Lípidos</b>             | 27 g                        | 24 g             |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - saturados                | 15 g                        | 14 g             |
| - monoinsaturados          | 9,2 g                       | 8,3 g            |
| - polinsaturados           | 2,7 g                       | 2,5 g            |
| - trans                    | 0,4 g                       | 0,3 g            |
| - ácidos gordos Omega-3    | -                           | -                |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 41 g                        | 37 g             |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - açúcares                 | 15 g                        | 14 g             |
| <b>Fibra</b>               | 3,2 g                       | 2,9 g            |
| <b>Proteínas</b>           | 7,3 g                       | 6,6 g            |
| <b>Sal</b>                 | 0,78 g                      | 0,70 g           |
| <b>Sódio</b>               | 311 mg                      | 282 mg           |
| <b>Colesterol</b>          | 2,2 mg                      | 2,0 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>               | 93     | 100   | 108    |
| - Massa (g)                   |        | 85    |        |
| - Recheio (g)                 |        | 15    |        |
| - Cobertura (g)               |        | 1     |        |
| - Decoração (g)               |        | -     |        |
| <b>Comprimento / Diâmetro</b> | 108    | 118   | 129    |
| <b>Largura (mm)</b>           | 56     | 65    | 74     |
| <b>Altura (mm)</b>            | 40     | 47    | 55     |

**Peso aproximado produto cozido** 90 g

**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              | - | - | -          | - |
| Número de colónias anaeróbias            | - | - | -          | - |
| Enterobacteriaceae                       | - | - | -          | - |
| Coliformes totais                        | - | - | -          | - |
| <i>Escherichia coli</i>                  | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <i>Estafilococos coagulase positivos</i> | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <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)   | 376,00      | 3,60     | 4,00         | 18,50   |
| Medidas internas (mm) | 390x285x199 | -        | -            | -       |
| Medidas externas (mm) | 394x289x207 | 290x80x0 | 1.000x75x0   | 0x940x0 |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH  | PP           | PEBD    |
| Espessura (mm)        | 4,00        | 0,07     | 0,03         | 0,05    |
| Cor (mm)              | Castanho    | Branco   | Transparente | Azul    |
| Reciclável*           | +           | +        | +            | +       |

OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

50

#### Peso líquido (kg)

5

#### Peso bruto (kg)

5,44

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

9

#### Total caixas

72

#### Peso (kg)

417

#### Altura (m)

2,01

#### 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.