

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 69315

Denominação comercial: WHITE YUMMIES (23u)

Denominação legal: Empanadilha cozida de chouriço e queijos ultracongelada

Código EAN caixa: 8424465693157

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465954531

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: QUEIJO branco pasteurizado gordo (28%)(leitelho (LEITE), LEITE de vaca, nata (LEITE), amido de milho, aroma, estabilizador (E461), sal, reguladores de acidez (E450, E452), fermentos lacteos), farinha de TRIGO, QUEIJO fumado (11%)(LEITE pasteurizado de vaca, sal, regulador de acidez (E509), conservante (E1105) (contém OVO), coalho e fermentos lacteos. Defumado com madeira de bétula), chouriço (7. 5%)(carne de porco,pimentão, sal, especiarias, dextrose, açúcar, amido, proteínas de ervilha, estabilizador (E450), antioxidantes (E301, E331), conservantes (E250, E252, E202, E235)), chouriço (7. 5%)(carne de porco, toucinho de porco, pimentão, sal, especiarias, dextrose milho, dextrina branca (milho), conservante (E252)), água, vinho, óleo vegetal (girassol), LEITE uht gordo, açúcar, amido de milho, sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)).
DECORAÇÃO: tinta alimentar (corante E155).

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

> SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten		
(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	-	X
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		
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	-	-
Aipo e produtos à base de aipo	-	X
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	X
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.	-	X

> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	1366 kJ	-
	327 kcal	-
Lípidos	19 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	9,5 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	27 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	3,0 g	-
Fibra	2,1 g	-
Proteínas	11 g	-
Sal	1,5 g	0,00 g
Sódio	600 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)	80	85	90
- Massa (g)		85	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	110	120	130
Largura (mm)	60	68	75
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: -

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>Stafilococcus 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.