

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 83050

Denominação comercial: EMPANADA DE FRANGO

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 41% de recheio e 1,7% cobertura

Código EAN caixa: 8424465830507

Código EAN pack:

Código EAN unitário:

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 1 dia 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: 30 - 45 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 200 °C

5 - 7 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 40 minutos à temperatura ambiente. Cozer 5-7 minutos a 200°C.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, água, frango 11%, bechamel (água, margarina (gordura vegetal (palma), óleo vegetal (girassol), água, sal, emulsionantes (E322, E471, E472c), aroma, acidificante (E330), conservante (E202), corante (E160a)), farinha de TRIGO, noz-moscada, pimenta branca, extrato de leite magro em pó), cebola, banha (gordura de porco, estabilizante (E471)), tomate (tomate picado, sumo de tomate, sal, regulador de acidez (E300), endurecedor (E509)), OVO líquido pasteurizado, cenoura, alho francês, chouriço (carne e gordura de suíno, água, proteína de SOJA, sal, especiarias, emulsionante (E451), açúcares, regulador de acidez (E500, E504), proteína de sangue de suíno, óleo de soja, antioxidante (E301), corante (E160c), conservante (E250)), alho granulado, caldo de galinha 0,09% (água, sal, extrato de levedura (CEVADA), aromas (CEVADA), açúcar, gordura de galinha 5%, amido modificado, regulador de acidez (E330)), azeite, sal, vinho branco (SULFITOS), salsa, pimenta branca, louro.

Pode conter vestígios de: leite, frutos de casca rija, aipo, peixe e, sésamo.

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluindo as suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	X	-
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	-	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	-	X
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	-
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-	X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO₂	X	-
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	921 kJ	839 kJ
	219 kcal	200 kcal
Lípidos	7,7 g	7,0 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	3,1 g	2,8 g
- monoinsaturados	1,5 g	1,4 g
- polinsaturados	0,6 g	0,5 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	28 g	25 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	0,9 g	0,8 g
Fibra	1,8 g	1,6 g
Proteínas	8,9 g	8,1 g
Sal	0,71 g	0,65 g
Sódio	284 mg	259 mg
Colesterol	7,9 mg	7,2 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
Peso (g)	97	103	109
- Massa (g)		55	
- Recheio (g)		45	
- Cobertura (g)		3	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	144	150	156
Largura (mm)	53	60	68
Altura (mm)	49	55	61

Peso aproximado produto cozido 103 g

Peso pack -

*O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.

> CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

Odor: Dourada

Cor: Sui generis

Gosto: Sui generis

Aparência: Crista do frango

*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	-	10e5 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	2	10e3 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	10e2 c/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)	293,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Espessura (mm)	-	0,07	-	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

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

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

24

Peso líquido (kg)

2,47

Peso bruto (kg)

3,65

Palete



Caixas/capa

8

Capas

15

Total caixas

120

Peso (kg)

463

Altura (m)

1,64

Tipo palete

Palete Chep 80x120

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.