

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 90051

Denominação comercial: PIZZA FIAMBRE/BACON 30X40

Denominação legal: Produto ultracongelado

Código EAN caixa: 8424152112381

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424152010380

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: -

Fermentar: -

Cozer a: 180 °C

Conselhos de preparação recomendados: Manter a -18°C. Depois de descongelado, não volte a congelar.
forno a 180°C por 14 minutos.

Congelado: cozer no

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de trigo (GLÚTEN), água, preparadp lácteo (água, gordura vegetal (palma), proteína do LEITE, amidos modificados de batata (E1420 e E1450), almidão de batata, mozzarella (LEITE), sal, acidificantes (E330e E331), estabilizadores (E340, E407, E417 e E452), soro lácteo (LEITE), aroma (LACTOSE), corante (E160a), conservante (E202) e antiaglomerante (amido de patata)), água, fiambre de porco magro (12%) (espádua de porco, água, amido de batata, sal, dextrose de batata, fibra vegetal, estabilizante (E451), gelificante (E407), antioxidante (E331 e E301), aromas, conservante (E250) e corante (E120)), tomate (tomate e regulador de acidez (E330)), massa mãe (6,5%) (farinha de trigo (GLÚTEN) fermentada, água e sal), bacon (5,5%) (toucinho de porco, sal, açúcar, dextrose de milho, proteína de SOJA, aromas, aroma de fumo, estabilizantes (E451, E420 e E407), antioxidantes (E316 e E331) e conservante (E250)), óleo de girassol, sal, levedura, açúcar, orégão e pimentas, levedura, açúcar, orégão e pimenta

Pode conter vestígios de: Peixe, ovo, frutos de casca rija (noz).

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(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	-	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	-	-
Aipo e produtos à base de aipo	-	-
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	-
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 SO ₂	-	-
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	895 kJ	895 kJ
	214 kcal	214 kcal
Lípidos	7,9 g	7,9 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	3,6 g	3,6 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	25 g	25 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	9,3 g	9,3 g
Fibra	1,5 g	1,5 g
Proteínas	10 g	10 g
Sal	0,98 g	0,98 g
Sódio	392 mg	392 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)	1100	1100	110
- Massa (g)		1100	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	300	300	300
Largura (mm)	400	400	400
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	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)	526,00	-	3,00	13,70
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x295x150	-	140x50x0	950x600x0
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Espessura (mm)	7,00	-	0,03	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	Trasparente	Trasparente
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)

6,6

Peso bruto (kg)

7,14

Paleta



Caixas/capa

6

Capas

9

Total caixas

54

Peso (kg)

411

Altura (m)

1,5

Tipo paleta

-

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.