

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 06367

Denominação comercial: BOLA DE BERLIM COM CREME SABOR PASTEL DE NATA

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 28% de recheio e 3,8% de decoração.

Código EAN caixa: 8424465063677

Código EAN pack: 8424465874938

Código EAN unitário: 8424465874204

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### ► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 180 dias

Vida útil secundária: 2 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: 60 - 90 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 60-90 minutos a temperatura ambiente.

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

#### ► LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, creme 28% (açúcar, amido modificado, soro de LEITE em pó, gordura vegetal (coco (proteína do LEITE)), LEITE magro em pó, espessantes (E401, E450, E516, E339), emulsionante (E472a), regulador de acidez (E263), açúcar caramelizado, canela, corante (E160a), aromas), água, óleos vegetais (girassol, girassol alto oleico, colza em proporções variáveis), açúcar, margarina (gordura vegetal (palma), óleos vegetais (girassol, colza em proporções variáveis), água, sal, emulsionante (E471), acidificante (E330), conservante (E200), aroma, corante (E160a), antioxidantes (E304, E306)), OVO em pó, glúten de TRIGO, levedura, sal, emulsionantes (E481, E471, E472e), soro de LEITE em pó, gordura vegetal (palma), aromas, clara de OVO em pó, amido, estabilizador (E412), antioxidantes (E304, E306, E319, E300), aroma, corante (E160a).

**Pode conter vestígios de:** crustáceos, peixe, soja, amendoim, frutos de casca rija, aipo, sementes de sésamo, mostarda, tremoço, sulfitos, moluscos.

#### ► 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	-	-
Cevada	-	-
Aveia	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos e produtos à base de crustáceos</b>	-	X
<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>	-	X
<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	-	X
Castanhas do Brasil	-	X
Pistácios	-	X
Nozes pécan	-	X
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	X
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	-	X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO <sub>2</sub>	-	X
Tremoço e produtos à base de tremoço	-	X
Moluscos e produtos à base de moluscos.	-	X

#### ► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
<b>Energia</b>	1692 kJ	-
	403 kcal	-
<b>Lípidos</b>	16 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	8,5 g	-
- monoinsaturados	4,1 g	-
- polinsaturados	1,2 g	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	59 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	23 g	-
<b>Fibra</b>	1,4 g	-
<b>Proteínas</b>	6,1 g	-
<b>Sal</b>	1,3 g	0,00 g
<b>Sódio</b>	538 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>	98	105	113
- Massa (g)		71	
- Recheio (g)		30	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		4	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	9	10	11
<b>Largura (mm)</b>	-	-	-
<b>Altura (mm)</b>	4	5	6

**Peso aproximado produto cozido** 105 g

**Peso pack** -

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

#### ► CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

**Odor:** massa dourada, com açúcar granulado à superfície

**Cor:** odor doce, com notas de açúcar

**Gosto:** doce,rico, com sabor a pastel de nata

**Aparência:** redonda, dourada com açúcar granulado, recheada com creme

\*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	-	1,0e4 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	1,0e1 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>	5	-	*	-

\*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)	185,00	2,00	4,00	21,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	592x378x85	80x290x0	1.000x75x0	1.000x550x0
Material	-	SAT+ADH	PP	-
Espessura (mm)	-	0,07	-	0,02
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Transparente
Reciclável*	+	+	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	909617	909671	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	185,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	600x385x80	110x0x148	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Marron	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	N	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

30

#### Peso líquido (kg)

3,15

#### Peso bruto (kg)

3,71

### Paleta



#### Caixas/capa

4

#### Capas

19

#### Total caixas

76

#### Peso (kg)

307

#### Altura (m)

1,76

#### Tipo paleta

Paleta 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) 2023/915, e modificações subsequentes, relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.
- 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.