

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 67056

**Denominação comercial:** DOT PISTACHE

**Denominação legal:** Pastelaria pronta ultracongelada com 21% de recheio, 12% de cobertura e 5,4% de decoração

**Código EAN caixa:** 8424465670561

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitário:** 8424465895742

### 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 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

**Conselhos de preparação recomendados:** Defrost 30 minutes at room temperature.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, óleo vegetal (girassol), açúcar, gordura vegetal (palma, palmiste, coco), PISTACHE 6,4%, soro de LEITE em pó, água, dextrose, pasta de PISTACHE 1,9%, levedura, lactose (LEITE), farinha de SOJA, LEITE desnatado em pó, levedantes (E450, E500), amido, emulsionantes (E322, E322 (SOJA), E471, E481), sal, aromas naturais, corante (E160a), agente de tratamento da farinha (E300).

**Pode conter vestígios de:** frutos de casca rija, ovo, mostarda.

#### › SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
<b>Cereais que contêm glúten</b> (incluídas suas estípulas híbridas e produtos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeio	-	-
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	-	-

**Presença como ingrediente** **Presença como vestígio**

Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	X	-
Nozes pécan	-	X
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
<b>Aipo e produtos à base de aipo</b>	-	-
<b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>	-	X
<b>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</b>	-	-
<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**

	<b>Produto pronto para consumo</b>	<b>Produto embalado</b>
<b>Energia</b>	1940 kJ 466 kcal	-
<b>Lípidos</b>	30 g	-
<i>dos quais:</i>		
- <i>saturados</i>	11 g	-
- <i>monoinsaturados</i>	7,8 g	-
- <i>polinsaturados</i>	7,3 g	-
- <i>trans</i>	0,3 g	-
- <i>ácidos gordos Omega-3</i>	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	40 g	-
<i>dos quais:</i>		
- <i>açúcares</i>	23 g	-
<b>Fibra</b>	1,9 g	-
<b>Proteínas</b>	7,6 g	-
<b>Sal</b>	1,1 g	0,00 g
<b>Sódio</b>	426 mg	-
<b>Colesterol</b>	0,2 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**

<b>Produto embalado</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Médio</b>	<b>Máximo</b>
<b>Peso (g)</b>	66	73	81
- Massa (g)		44	
- Recheio (g)		16	
- Cobertura (g)		9	
- Decoração (g)		4	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	89	93	97
<b>Largura (mm)</b>	-	-	-
<b>Altura (mm)</b>	32	35	38
<b>Peso aproximado produto cozido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m (ufc/g)</b>	<b>M</b>
<b>Número de colónias aeróbias</b>	1	-	10e5 ufc/g	-
<b>Número de colónias anaeróbias</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacteriaceae</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totais</b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	10 ufc/g	-
<b>Estafilococos coagulase positivos</b>	1	-	10 ufc/g	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Fungos</b>	-	-	-	-
<b>Leveduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella</i> spp</b>	1	-	*	-
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	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

	<b>Caixa</b>	<b>Rótulo</b>	<b>Fita-cola</b>	<b>Bolsa</b>
Peso aproximado (g)	247,00	3,69	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	390x285x110	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x285x117	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	3,03	0,14	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

### › OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## › PALETIZAÇÃO

### Caixa

	Unidades	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)
	36	2,63	2,63

### Palete

	Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palete
	8	16	128	362	2,02	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.