

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Protein Frozen Yogurt - Stracciatella
500 mL

Referência do artigo

NUT08/1750710000

Nome do produto

Protein Frozen Yogurt -
Stracciatella 500 mL

Marca Comercial

Prozis

Código EAN

5600961167641

Denominação legal	Género Alimentício	Dose	1 dose(s) g (64 g)
Forma de Apresentação	Característico	Doses por embalagem	5
Peso líquido	320 g		

INGREDIENTES

Gelado de **IOGURTE** com Sabor a **IOGURTE** Natural (**IOGURTE** (35%) (**LEITE** Magro, Proteínas do **LEITE**, Fermentos Lácteos (**LEITE**)), **LEITE**, Humidificador (Maltitol), Caseinato de cálcio (4%), Proteína de Soro de **LEITE** (4%), Humidificador (Eritritol), Nata Fresca (**LEITE**) (2%), Pasta de iogurte (**LEITE**) (1.9%), Estabilizadores (Goma de Alfarroba, Goma de Guar, Carragenina)), Raspas à base de Cacau (2%) (Gorduras Vegetais (Coco, Palma), Açúcar, Massa de Cacau, Cacau em pó, Emulsionante (Lecitinas (**SOJA**))), Aromas).

Pode conter vestígios de frutos de casca rija, amendoins, glúten e sulfitos. Pode conter vestígios de ovo.

CONSERVAÇÃO DO PRODUTO**Modo de conservação, transporte e distribuição**

Conservar na embalagem original a -18°C. A data de validade depende estritamente do armazenamento correto do produto.

Formato da data de validade

Consumir de preferência antes do fim de MM/AAAA

Formato de lote

L <n.º do lote>

Especificação Técnica Protein Frozen Yogurt - Stracciatella 500 mL

🕒 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Descrição	Caraterístico
Cor	Caraterístico
Aroma	Caraterístico
Sabor	Caraterístico

📦 INFORMAÇÃO DE EMBALAGEM

Embalagem (mm)

Caixa (mm)

Embalagens por caixa

Caixas por palete

Palete (mm)

Detalhe da Embalagem

Componente	Peso (g)	Quantid ade	Composição	Descarte	% de Material Reciclado
Frasco	52.0000	1	PET	Plástico	0
Tampa	12.1600	1	PP	Plástico	0

⚠️ AVISOS

O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos. Após começar a descongelar, não voltar a congelar.

📖 INSTRUÇÕES

Retirar do congelador 10 minutos antes de consumir.

👤 PÚBLICO-ALVO

Público em geral. O produto não deve ser consumido por indivíduos com alergia a qualquer um dos ingredientes do rótulo.

宛 PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Contagem de enterobactérias $m \leq 10$ cfu/g; $M \leq 100$ cfu/g

Deteção de *Salmonella* spp. Absent in 25g

Deteção de *Listeria monocytogenes* Absent in 25g

Observações

Enterobactérias Amostragem: $n=5$; $c=2$. O lote é considerado: i Satisfatório se todos os resultados forem = m ; ii Aceitável, se houver um máximo de c/n valores entre m e M e os restantes valores observados forem = m ; iii Insatisfatório: se um ou mais valores observados forem $> M$ ou mais de c/n valores estiverem entre m e M . *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* Amostragem: $n=5$; $c=0$ [n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores entre m e M .]

ⓘ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Por 100 g	Por dose
Energia	125.00 kcal 523 kJ	80.00 kcal 335 kJ

PropertyParamsetros Físico-Químicos

N.A.

Distribuído por

PROZIS.COM, S.A.

Zona Franca Industrial, Plataforma 28, Pavilhão K, M6
9200-047, Caniçal, Machico - Madeira, Portugal

Página 2 de 4

Especificação Técnica Protein Frozen Yogurt - Stracciatella 500 mL

Lípidos	3.00 g	1.92 g
Saturados	2.10 g	1.34 g
Hidratos de Carbono	22.00 g	14.08 g
Açúcares	4.30 g	2.75 g
Polióis	17.00 g	10.88 g
Proteínas	9.20 g	5.89 g
Sal	0.10 g	0.06 g

 **INFORMAÇÃO DO RÓTULO**

- Denominação de vendas
- Lista de ingredientes
- Quantidade líquida/peso
- Prazo de validade
- Lote
- Nome e morada do responsável pela colocação do produto no mercado
- Condições de armazenamento e conservação
- Alergénios
- Instruções de utilização
- Código de barras
- Informação nutricional
- Alegações de saúde/nutricionais (se aplicável)
- Embalado em atmosfera protetora (se aplicável)
- Marca de salubridade (se aplicável)

 **N.º DE CONTROLO VETERINÁRIO**

N.A.

 **CERTIFICADO DE PROCESSO / PRODUTO**

N.A.

 **INFORMAÇÃO ADICIONAL**

Os requisitos legais estabelecidos nos seguintes diplomas, e nas subsequentes alterações, encontram-se cumpridos sempre que aplicáveis à tipologia do produto:

Regulamento (CE) Nº 178/2002, de 28/01/2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 852/2004, de 29/04/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 853/2004, de 29/04/2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

Regulamento (UE) Nº 1169/2011, de 25/10/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 1333/2008, de 16/12/2008, relativo aos aditivos alimentares.

Regulamento (CE) Nº 1334/2008, de 16/12/2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Regulamento (UE) Nº 915/2023, de 25 de abril de 2023, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

Distribuído por

PROZIS.COM, S.A.Zona Franca Industrial, Plataforma 28, Pavilhão K, M6
9200-047, Caniçal, Machico - Madeira, Portugal

Página 3 de 4

Especificação Técnica Protein Frozen Yogurt - Stracciatella 500 mL

Regulamento (UE) 2158/2017, de 20/12/2017, que estabelece medidas de mitigação e níveis de referência para a redução da presença de acrilamida em géneros alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 396/2005, de 23/02/2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, e subsequentes alterações.

Regulamento (UE) Nº 37/2010, de 22/12/2009, relativo a substâncias farmacologicamente activas e respetiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal.

Com base na informação atualmente disponível, este produto não é fabricado a partir de matérias-primas geneticamente modificadas e, portanto, não está sujeito a rotulagem ao abrigo dos Regulamentos (CE) N.º 1829/2003 e 1830/2003, nem foi submetido a radiação ionizante, no todo ou em parte, conforme as Diretivas Europeias 1999/2/CE e 1999/3/CE.

O material de embalagem é apto para contacto com produtos alimentares e cumpre com Regulamento (CE) Nº 1935/2004, de 27/10/2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, assim como o Regulamento (UE) nº 10/2011, de 14/01/2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos, e subsequentes alterações.