

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Protein Frozen Yogurt - Stracciatella 500 mL



Referência do artigo	Nome do produto
NUT08/1750710000	Protein Frozen Yogurt - Stracciatella 500 mL
Marca Comercial	Código EAN
Prozis	5600961167641

Denominação legal	Género Alimentício	Dose	1 dose(s) g (64 g)
Forma de Apresentação	Caraterístico	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**, Humidificante (Maltitol), Caseinato de cálcio (4%), Proteína de Soro de **LEITE** (4%), Humidificante (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>

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.

PÚBLICO-ALVO

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

VALIDADE

540 dias a partir da data de produção.

INSTRUÇÕES

Retirar do congelador 10 minutos antes de consumir.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Contagem de enterobactérias m≤10 cfu/g; M≤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.]

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

N.A.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

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 subseqüentes 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) N.º 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

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.