

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 03140

Denominação comercial: FOLHADO PIZZA QUEIJO & OREGÃOS

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 25% de recheio e 2% de decoração

Código EAN caixa: 8424465031409

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465944280

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 270 dias

Vida útil secundária: -

*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 - 40 minutos em refrigeração

Fermentar: -

Cozer a: 180 °C

10 - 20 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 40 minutos a temperatura ambiente. Cozer 20 minutos a 180 °C.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, água, margarina (gordura vegetal (palma), água, óleos vegetais (girassol, soja, em proporção variável), emulsionante (E471), acidificante (E330), corante (E160a)), creme de QUEIJO 12% (queijos (LEITE), manteiga (LEITE), LEITE em pó, lactosoro (LEITE), espessantes (amido, E461), sais de fusão (E452, E450, E339), aroma, conservantes (E202, E234)), tomate picado, polpa de tomate (tomate, sumo de tomate, sal, antioxidante (E330), agente de endurecimento (E509), QUEIJO emmental 1,1% (LEITE), fecúla de batata, sal fermentos lácteos, coalho), levedura, oregãos 1%, sal, açúcar, azeitonas, gluten de TRIGO, amido, proteína vegetal, caldo de galinha 0,05% (água, sal, extrato de levedura (CEVADA), aromas (CEVADA), açúcar, gordura de galinha 5%, amido modificado, regulador de acidez (E330)), emulsionante (E472e), óleos vegetais (girassol, colza), dextrose, pimenta branca, alho, maltodextrina, agente de tratamento da farinha (E300).

Pode conter vestígios de: frutos de casca rija, ovo, soja, peixes, aipo, sésamo.

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten (incluídas suas estípulas híbridas e produtos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	X	-
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	-	X
Avelãs	-	X
Nozes	-	X

Presença como ingrediente

	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	-	X
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	-
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 SO₂	-	-
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	1329 kJ 317 kcal	1196 kJ 286 kcal
Lípidos	16 g	14 g
dos quais:		
- saturados	7,9 g	7,1 g
- monoinsaturados	4,1 g	3,6 g
- polinsaturados	2,6 g	2,3 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	35 g	32 g
dos quais:		
- açúcares	2,8 g	2,5 g
Fibra	1,5 g	1,3 g
Proteínas	7,7 g	6,9 g
Sal	1,2 g	1,1 g
Sódio	493 mg	444 mg
Colesterol	1,6 mg	1,5 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

Produto embalado	Mínimo	Médio	Máximo
Peso (g)	93	100	108
- Massa (g)		76	
- Recheio (g)		22	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		2	
Comprimento / Diâmetro	129	135	141
Largura (mm)	59	65	71
Altura (mm)	14	17	20
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	-	-	-	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella</i> spp	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	1,0e2 ufc/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)	293,00	2,00	4,00	23,80
Medidas internas (mm)	388x284x91	-	-	-
Medidas externas (mm)	392x288x99	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Espessura (mm)	-	0,07	-	-
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)
	50	5	5,38

Palete

	Caixas/capa	Capas	Total caixas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palete
	8	17	136	757	1,83	Palete Chef 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) 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.