

## 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
<b>Cereais que contêm glúten</b>	X	-
(incluindo as suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	X	-
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>	-	X
<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	-	X

	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 SO <sub>2</sub>	-	-
Tremoço e produtos à base de tremoço	-	-
Moluscos e produtos à base de moluscos.	-	-

#### ► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
<b>Energia</b>	1329 kJ	1196 kJ
	317 kcal	286 kcal
<b>Lípidos</b>	16 g	14 g
<i>dos quais:</i>		
- 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	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	35 g	32 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,8 g	2,5 g
<b>Fibra</b>	1,5 g	1,3 g
<b>Proteínas</b>	7,7 g	6,9 g
<b>Sal</b>	1,2 g	1,1 g
<b>Sódio</b>	493 mg	444 mg
<b>Colesterol</b>	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
<b>Peso (g)</b>	93	100	108
- Massa (g)		76	
- Recheio (g)		22	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		2	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	129	135	141
<b>Largura (mm)</b>	59	65	71
<b>Altura (mm)</b>	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 spp</i>	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	Transparente	Castanho
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

50

#### Peso líquido (kg)

5

#### Peso bruto (kg)

5,38

### Paleta



#### Caixas/capa

8

#### Capas

17

#### Total caixas

136

#### Peso (kg)

757

#### Altura (m)

1,83

#### 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) 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 contém 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.