



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Especificação

ESP 16.44 R01

26-10-2020

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

DESIGNAÇÃO:

Bola de Berlim – Cuvete 4 uni

CÓD. PRODUTO:

PA009K

DESCRIÇÃO:

Produto de pastelaria cozido ultracongelado e pré-embalado.



EAN-13 (UNIDADE DE CONSUMO):

5600301160653

GS1-128 (UNIDADE DE EXPEDIÇÃO):

(01) 1 560030116 065 0 (11) data produção (17) validade (10) lote

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

PESO LÍQUIDO:

App. 4x90g/Uni

PRAZO VALIDADE:

12 meses em congelação; 5 dias após descongelação

FORMA:

Circular

COR:

Laranja e branco

INGREDIENTES:

Massa: Preparado de massa brioche [farinha de TRIGO, açúcar, soro de LEITE em pó, óleo de girassol, sal, emulsionante (E481), glúten de TRIGO, corantes (E160a), agente de tratamento da farinha (E300), enzimas (TRIGO)], água, levedura. Recheio: Água, preparado de creme pasteleiro [açúcar, amido modificado, dextrose, regulador de acidez (E170), xarope de glicose, óleo de palmiste e de palma fraccionada, emulsionantes (E471, E472b, E472e), proteínas de LEITE, espessante (E401), estabilizador (E516, E339), conservante (E202), sal, corante (E160a), aroma (LEITE)], açúcar. Cobertura: Açúcar.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E UTILIZAÇÃO:

CONSERVAÇÃO:

Armazenamento a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

TRANSPORTE:

Em veículo de transporte adequado, em temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$, permitindo-se uma variação de $\pm 3^{\circ}\text{C}$.

UTILIZAÇÃO:

Retirar o produto da embalagem e deixar descongelar cerca de 2-3 horas em ambiente refrigerado ($0-5^{\circ}\text{C}$). Uma vez iniciado o processo de descongelação não voltar a congelar. Consumir no prazo de 3 dias após ter iniciado o processo de descongelação. Deve ter-se em conta as boas práticas de higiene e consumo por parte do cliente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microrganismos a 30°C ⁽¹⁾ $\leq 10^5$ UFC/gColiformes a 30°C ⁽¹⁾ $\leq 10^3$ UFC/gBolores ⁽¹⁾ $\leq 10^2$ UFC/gLeveduras ⁽¹⁾ $\leq 10^4$ UFC/g*Staphylococcus coagulase positiva* ⁽¹⁾ $< 10^2$ UFC/g*E. Coli b-glucuronidase positiva* ⁽¹⁾ < 10 UFC/g*Listeria monocytogenes* ⁽²⁾ $< 10^2$ UFC/g*Salmonella* ⁽²⁾

Ausência 25g

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

Desoxinivalenol ⁽³⁾ $< 500 \mu\text{g/kg}$ Zearalenona ⁽³⁾ $< 50 \mu\text{g/kg}$

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100G:

Energia:

1515 kJ / 362 Kcal

Lípidos, dos quais,

23,3 g

Ácidos Gordos Saturados:

5,2 g

Hidratos de Carbono, dos quais,

33,3 g

Açúcar:

18,5 g

Proteína:

6,1 g

Sal:

0,74 g

(1) Valores INSA; (2) Regulamento (CE) n.º 2073/2005; (3) Regulamento (CE) n.º 1881/2006.

ALERGÉNIOS:

Glúten.....	S	Crustáceos.....	N	Ovos.....	TR	Peixes.....	N
Amendoins.....	N	Soja.....	TR	Leite.....	S	Frutos de casca rija.....	TR
Aipos.....	N	Mostarda.....	N	Sementes de sésamo.....	TR	Sulfitos.....	TR
Tremoços.....	N	Moluscos.....	N				

UTILIZAÇÃO PREVISTA:

Pode ser consumido pela população em geral, excetuando pessoas com doenças metabólicas associadas a ingredientes alergénios presentes e em quantidades vestigiais no produto.

S – Presente; N – Ausente; Tr – Presente mas em quantidades vestigiais.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Especificação

ESP 16.44 R01

26-10-2020

EMBALAMENTO E INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

MATERIAL DE EMBALAGEM:		Embalagem primária: caixa quadrada em PET; Embalagem secundária: caixa de cartão canelado.	
UNI/EMB. SECUNDÁRIA:	6	MEDIDA DA EMB. SECUNDÁRIA (CXLXA):	44x22x26 (cm)
PESO LÍQUIDO DA EMB. PRIMÁRIA:	0,360 Kg	PESO BRUTO DA EMB. PRIMÁRIA:	0,410 Kg
PESO LÍQUIDO DA EMB. SECUNDÁRIA:	2,160 Kg	PESO BRUTO DA EMB. SECUNDÁRIA:	2,860 Kg
EMB. SECUNDÁRIA/FIADA:	7	FIADAS/PALETE:	7
UNI/PALETE:	294 CUV	EMB. SECUNDÁRIA /PALETE:	49

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE OGM'S:

Este produto não contém ingredientes que necessitem de rotulagem de acordo com Regulamento (UE) n.º 1929/2003 e Regulamento (UE) n.º 1830/2003.

ROTULAGEM:

Denominação do produto	Lista de Ingredientes
Alergénios	Quantidade Líquida
Data-limite de consumo (dd-mm-aa)	Condições especiais de conservação
Método de utilização	Nome e Morada do Produtor e/ou Distribuidor
Lote	Código de barras
Símbolo ecoponto, símbolo alimentar e sociedade ponto verde	

ELABORADO POR: Departamento de Qualidade e Segurança Alimentar

APROVADO POR: Direção