

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 49870

Denominação comercial: MINI DOTS SUGAR

Denominação legal: Pastelaria pronta ultracongelada com 7,6% de cobertura

Código EAN caixa: 8424465498707

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465498721

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 1 dia a temperatura ambiente

**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: 20 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 20 minutos à temperatura ambiente.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO, água, gordura vegetal (palma), açúcar 7,6%, dextrose, óleo vegetal (girassol), levedura, farinha de SOJA, soro de LEITE em pó, levedantes (E450, E500), emulsionantes (E471, E481), sal, LEITE desnatado em pó, corante (E160a), aromas naturais, agentes de tratamento da farinha (E300).

Pode conter vestígios de: frutos de casca rija, ovo, mostarda.

► SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

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

	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	-	-
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	X
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-	-
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	1734 kJ	-
	416 kcal	-
Lípidos	26 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	12 g	-
- monoinsaturados	9,3 g	-
- polinsaturados	4,8 g	-
- trans	0,04 g	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	38 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	11 g	-
Fibra	1,4 g	-
Proteínas	7,2 g	-
Sal	1,4 g	0,00 g
Sódio	567 mg	-
Colesterol	5,9 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)	21	26	31
- Massa (g)		24	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		2	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	69	73	77
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	25	28	31
Peso aproximado produto cozido	-		Peso pack -

*O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.

► CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

Cor: Exterior dourado com decoração de açúcar, interior marfim

Odor: Suave aroma a pastelaria frita

Gosto: Massa de pastelaria frita açucarada

Aparência: Agradável, sem rebarbas nem manchas com decoração de açúcar

*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	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	1,0e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Estafilococos coagulase positivos	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	*	-

*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.

PERCENTUAL DE GORDURA CRUA

PERCENTUAL DE GORDURA COZIDA

INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

EMBALAGEM

	Caixa	Rótulo	Fita-cola	Bolsa
Peso aproximado (g)	258,00	3,48	4,00	14,75
Medidas internas (mm)	385x288x156	-	-	-
Medidas externas (mm)	389x289x162	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Material	CARTPAP21	SAT+ADH	PP	HDPE
Espessura (mm)	2,90	0,14	0,03	-
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Azul
Reciclável*	+	+	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

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

*+=Si / -=No

PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

75

Peso líquido (kg)

1,95

Peso bruto (kg)

2,32

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

11

Total caixas

88

Peso (kg)

229

Altura (m)

1,93

Tipo paleta

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

CERTIFICAÇÕES:

- Halal
- RSPO

CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO:

- Sem corantes artificiais
- Sem conservantes
- Sem gorduras hidrogenadas

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) 2023/915, e modificações subsequentes, relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.
- 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.