

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 67462

Denominação comercial: CROISSANT COM RECHEIO SABOR OVO 50u

Denominação legal: Pastelaria crua ultracongelada com 24,7% de recheio

Código EAN caixa: 8424465674620

Código EAN pack: 8424465874273

Código EAN unitário: 8424465874280

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 273 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: -

Fermentar: 3 horasminutos

Cozer a: 190 °C

15 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Consumir após confecção. Colocar, sem descongelar, em estufa para levedar a uma temperatura de 35°C durante 3h. De seguida cozer em forno pré-aquecido a 190°C durante 15 minutos aproximadamente. Os tempos de cozedura são aproximados e dependem da potência do forno utilizado.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Massa [Farinha de TRIGO, Água, Óleos e gorduras vegetais: [Óleos e gorduras vegetais (girassol e palma), água, sal, acidificante (E330), conservante(E200), emulsionantes (E471, E322), antioxidantes (E304, E306), corante (E160a) e aromas], Levedura, Açúcar, Melhorante para massas lêvedas[Soro de LEITE em pó; GLÚTEN de TRIGO; Dextrose; Emulsionantes(E 472e, E 322 (girassol), E 482); Antiaglomerantes: (E 170); Agente de tratamento da farinha (E300); Enzimas; Corante: (E160a)], Óleos e gorduras vegetais: [Gorduras vegetais (palma) e óleos vegetais (girassol e colza em proporções variáveis), água, sal, emulsionantes: (E471); aroma;conservante (E200); acidificante (E330), corante (E160a) e antioxidantes:(E304, E306).], Sal, Levedantes Químicos: [(E450;E500); Amido de Milho.] e Extrato de malte (GLÚTEN)], Preparado de creme de pasteleiro(24,7%)[Água, Açúcar, Preparado em pó para a elaboração de creme pasteleiro:[Açúcar; Amido modificado; LEITE em pó, LEITE em pó magro, Soro doce de LEITE em pó; Clara de OVO em pó, sal, Estabilizador: (E516, E450 ,E339,); Espessante: (E401); Aroma; Corante: (160a)], Óleos e gorduras vegetais: [Gorduras vegetais (palma) e óleos vegetais (girassol e colza em proporções variáveis), água, sal, emulsionantes: (E471); aroma;conservante (E200); acidificante (E330), corante ("E160a) e antioxidantes:(E304, E306).], Amido de milho e Aroma].

Pode conter vestígios de: Crustáceos,peixe,amendoim,soja,frutos decasca rija,aipo,mostarda,sésamo,sulfitos,tremoço,molusco.

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	X
Cevada	-	X
Aveia	-	X
Espelta	-	X
Kamut	-	X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-	X
Ovos e produtos à base de ovos	X	-
Peixe e produtos à base de peixe	-	X
Amendoins e produtos à base de amendoins	-	X
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 vestígio
Castanhas de caju	-	X
Castanhas do Brasil	-	X
Pistácios	-	X
Nozes pécan	-	X
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	X
Aipo e produtos à base de aipo	-	X
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	X
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	-	X
Tremoço e produtos à base de tremoço	-	X
Moluscos e produtos à base de moluscos.	-	X

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	1184 kJ	-
	283 kcal	-
Lípidos	14 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	7,1 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	33 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	11 g	-
Fibra	2,8 g	-
Proteínas	5,5 g	-
Sal	0,88 g	0,00 g
Sódio	-	-
Colesterol	-	-

*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)	121	125	130
- Massa (g)		125	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	-	-	-
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	-	-	-
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: Amarelo "Dourado"

Odor: Característico

Gosto: Produto de pastelaria com sabor característico

Aparência: Produto enrolado em espiral

*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.

PERCENTUAL DE GORDURA CRUA

PERCENTUAL DE GORDURA COZIDA

INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

EMBALAGEM

	Caixa	Rótulo	Fita-cola	Bolsa
Peso aproximado (g)	302,00	2,00	4,00	21,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	340x211x180	80x290x0	1.000x75x0	670x480x30
Material	-	SAT+ADH	PP	-
Espessura (mm)	-	0,07	-	-
Cor (mm)	Branco	Branco	Transparente	Transparente
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)

6,25

Peso bruto (kg)

6,57

Paleta



Caixas/capa

11

Capas

8

Total caixas

88

Peso (kg)

603

Altura (m)

1,59

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) 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.

