



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche

Technique **Petit Four de Coco/ Galletas de Coco/ Coconut Cookies**

PG05 Doc 07.008.11

Revisão: 04

Data:10.05.2023

1. Descrição do produto/ Descripción del producto/ Product description/ Description du produit

1.1 Designação Comercial/ Nombre Comercial/ Business name/ Nom Commercial

Petit Four de Coco/ Galletas de Coco/ Coconut Cookies/ Petit Four de Coco

1.2 Descrição/ Descripción/ Description

PT: Produto completo em pó para a preparação de bolinhos, tarteletes de coco, cobertura de arrufadas e outras especialidades de coco

ES: *Producto completo en polvo para la preparación de galletas, tarteletes de coco, cobertura de arrugadas y otras especialidades de coco*

EN: *Complete powdered product for the preparation of cookies, coconut tartels, coverings of stews and other coconut specialties*

FR: *Produit en poudre complet pour la préparation de biscuits, tartels à la noix de coco, couvertures de ragoûts et autres spécialités à la noix de coco*

1.3 Formato/ Formato/ Format

PT: Sacos de 7 kg e 15 kg

ES: *Bolsas de 7 kg y 15 kg*

EN : *Bags of 7 kg and 15 kg*

FR: *Sacs de 7 kg et 15 kg*

1.4 Condições de armazenamento e método de transporte e distribuição/ Condiciones de almacenamiento y método de transporte y distribución/ Storage conditions and method of transport and distribution/ Conditions de stockage et mode de transport et de distribution

PT: Armazenar e transportar em ambiente limpo, seco, fresco, fora de contacto com a luz solar e produtos com cheiro. Deverá ser mantido nos recipientes de origem fechados. Após abertura, fechar bem o saco depois de cada utilização. Não sobrepor paletes de produto que possam danificar a embalagem.

ES: *Almacenar y transportar en un ambiente limpio, seco, fresco, fuera de contacto con la luz solar y productos con olor. Deberá mantenerse en los recipientes de origen cerrados. Después de la apertura, cerrar bien la bolsa después de cada uso. No sobreponer paletas de producto que puedan dañar el embalaje.*

EN: *Store and transport in a clean, dry, cool environment, out of contact with sunlight and products with smell. It should be kept in sealed containers of origin. After opening, close the bag tightly after each use. Do not overlap product pallets that could damage the packaging.*

FR: *Stocker et transporter dans un environnement propre, sec et frais, à l'abri du soleil et des produits odorants. Il devrait être conservé dans des récipients d'origine scellés. Après ouverture, fermez bien le sac après chaque utilisation. Ne chevauchez pas les palettes de produits qui pourraient endommager l'emballage.*

1.5 Validade/ Validez/ Shelf life/ Validité

PT: O produto após o embalamento e sem a deterioração da embalagem de origem tem uma validade de 10 meses, o prazo de validade encontra-se visível na embalagem.

ES: *El producto después del envasado y sin el deterioro del embalaje de origen tiene una validez de 10 meses, la fecha de caducidad es visible en el envase.*



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche

Technique

Petit Four de Coco/ Galletas de Coco/ Coconut Cookies

PG05 Doc 07.008.11

Revisão: 04

Data:10.05.2023

EN: The product after packaging and without deterioration of the original packaging has a validity of 10 months, the expiry date is visible on the packaging.

FR: Le produit après emballage et sans détérioration de l'emballage d'origine a une validité de 10 mois, la durée de conservation est visible en l'emballage.

1.6 Utilização/ Uso/ Use/ Utiliser

PT: Produto alimentar para uso industrial

ES: Producto alimenticio para uso industrial

EN: Food product for industrial use

FR: Produit alimentaire à usage industriel

1.7 População-alvo/ Población objetivo/ Target population/ Population cible

PT: Os produtos podem ser consumidos pelo público em geral, estando incluídos os grupos de risco, crianças, idosos, grávidas e imunodeprimidos, exceto pelo público intolerante aos alérgenos mencionados – caso aplicável.

ES: Los productos pueden ser consumidos por el público en general, estando incluidos los grupos de riesgo, niños, ancianos, embarazadas e inmunodeprimidos, excepto por el público intolerante a los alérgenos mencionados - en su caso.

EN: The products may be consumed by the general public, including at-risk groups, children, the elderly, pregnant women and immunocompromised persons, except for those intolerant of the allergens mentioned - if applicable.

FR: Les produits peuvent être consommés par le grand public, y compris les groupes à risque, les enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées, à l'exception du public intolérant mentionné ci-dessus - le cas échéant.

1.8 Origem/ Origen/ Origin/ Origine

PT: Produto fabricado em Portugal com ingredientes U.E e não U.E

ES: Producto fabricado en Portugal con ingredientes U.E y no U.E **EN:**

Product manufactured in Portugal with EU and non-EU ingredients **FR:**

Produit fabriqué au Portugal avec des ingrédients U.E et non U.E.

2. Características do produto/ Características del producto/ Product characteristics/ Caractéristiques du produit

2.1 Ingredientes/ Ingredients/ Ingrédients

PT: Açúcar, coco ralado (46%), amido modificado, proteínas de **LEITE**, espessante (E401), gordura vegetal de palma e coco, sal, conservantes (E200, E202), corante alimentar (E160a), aroma, farinha de **TRIGO** e **OVO** em pó.

ES: Azúcar, coco rallado (46%), almidón modificado, proteínas de **LECHE**, espesante (E401), grasa vegetal de palma y coco, sal, conservantes (E200, E202), colorante alimentario (E160a), aroma, harina de **TRIGO** y **HUEVO** en polvo.

EN: Sugar, grated coconut (46%), modified starch, **MILK** proteins, thickener (E401), palm and coconut vegetable fat, salt, preservatives (E200, E202), food coloring (E160a), aroma, **WHEAT** flour and **EGG** in powder.

FR: Sucre, noix de coco râpée (46%), amidon modifié, protéines de **LAIT**, épaississant (E401), graisse végétale de palme et de coco, sel, conservateurs (E200, E202), colorant alimentaire (E160a), arôme, farine de **BLÉ** et **ŒUF** en poudre.



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche

Technique **Petit Four de Coco/ Galletas de Coco/ Coconut Cookies**

PG05 Doc 07.008.11

Revisão: 04

Data:10.05.2023

2.2 Características organoléticas/ Características organoléticas/ Organoleptic characteristics/ **Caractéristiques organoleptiques**

PT: O produto apresenta-se sob a forma de pó de cor creme com coco. Possui um cheiro característico do próprio produto.

ES: El producto se presenta en forma de polvo de color con coco. Posee un olor característico del propio producto.

EN: The product is in the form of cream-colored powder with coconut. It has a characteristic smell of the product itself.

FR: Le produit se présente sous forme de poudre de couleur crème avec coco. Il a une odeur caractéristique du produit lui-même

2.3 Características microbiológicas/ Características microbiológicas/ Microbiological characteristics **Caractéristiques microbiologiques**

Parâmetros/ Parámetros/ Parameters/ Paramètres	Limites/ Límite/ Limits/ Limites
Contagem/ Recuento/ Count/ Comptage de <i>E. coli</i>	$\leq 1 \times 10^1$ UFC/ g/ CFU/ g
Pesquisa/ Investigación/ Research/ Recherche de <i>Staphylococcus coagulase</i> +	$\leq 1 \times 10^2$ UFC/ g/ CFU/ g
Pesquisa/ Investigación/ Recherche de <i>Salmonella</i> spp	Negativo/ Negative/ Négatif / 25 g
Pesquisa/ Investigación/ Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo/ Negative/ Négatif / 25 g

2.4 Características físico-químicas/ Características físico-químicas/ Physical-chemical characteristics/ **Caractéristiques physico-chimiques**

Parâmetros/ Parámetros/ parameters/ Paramètres	Limites/ Límite/ Limits/ Limites
pH (<i>Escala/ Scale/ Échelle Sorensen 20°C</i>)	6,0 – 6,3
aw	0,48 - 0,52

2.5 Características nutricionais/ Características nutricionales/ Nutritional characteristics/ **Caractéristiques nutritionnelles**

Informação nutricional/ Información nutricional/ Nutrition declaration/ Déclaration nutritionnelle	Por 100 g de produto/ Por 100 g de producto/ Per 100 g of product/ Par 100 g de produit
Energia/ Valor energético/ Energy/ Énergie	2535 kJ/ 606 kcal
Lípidos/ Grasas/ Fat/ Graisses	28,1 g
dos quais saturados/ de las cuales saturados/ of which saturates/ dont saturés	0,80 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate/ Glucides	53,6 g
dos quais açúcares/ de los cuales azúcares/ of which sugars/ dont sucres	46,0 g



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche

Technique

Petit Four de Coco/ Galletas de Coco/ Coconut Cookies

PG05 Doc 07.008.11

Revisão: 04

Data:10.05.2023

Proteínas/ Protein/ Protéines	34,7 g
Sal/ Salt/ Sel	0,50 g

2.6 Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes

Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes	PT: Usado como ingrediente/ ES: Utilizado como ingrediente/ EN: Used as an ingredient/ FR: Utilisé comme ingrédient	PT: Usado na mesma linha de produção/ ES: Usado en la misma línea de producción/ EN: Used on the same production line/ FR: Utilisé sur la même ligne de production	PT: Usado na mesma fábrica/ ES: Usado en la misma fábrica/ EN: Used in the same factory/ FR: Utilisé dans la même usine
PT: Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais ES: Cereales que contengan gluten y productos derivados EN: Cereals containing gluten and products thereof FR: Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	+	+	+
PT: Ovos e produtos à base de ovos ES: Huevos y productos a base de huevos EN: Eggs and products thereof FR: Oeufs et produits à base d'oeufs	+	+	+
PT: Amendoins e produtos à base de amendoins ES: Cacahuètes y productos a base de cacahuètes EN: Peanuts and products thereof FR: Arachides et produits à base d'arachides	-	-	-
PT: Soja e produtos à base de soja ES: Soja y productos a base de soja EN: Soybeans and products thereof FR: Soja et produits à base de soja	-	+	+
PT: Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose) ES: Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa) EN: Milk and products thereof FR: Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+	+	+
PT: Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos ES: Frutos de cáscara y productos derivados EN: Nuts and products thereof FR: Fruits à coque et produits à base de ces fruits	-	+	+



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche

Technique **Petit Four de Coco/ Galletas de Coco/ Coconut Cookies**

PG05 Doc 07.008.11
Revisão: 04
Data:10.05.2023

PT: Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo

ES: Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

EN: Sesame seeds and products thereof

FR: Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

-

+

+

Legenda/ Leyenda/ Subtitle/ Légende: (+) Presente/ Present/ Présent; (-) Ausente/ Absent/ Absent

2.7 Ingredientes OGM/ Ingredientes GMO/ Ingrédients OGM

PT: Isonção de organismos geneticamente modificados e/ ou derivados de OGM's, de acordo com a legislação em vigor.

ES: Exención de organismos modificados genéticamente y / o derivados de OGM's, de acuerdo con la legislación vigente.

EN: Exemption of genetically modified organisms and / or derived from GMOs, according to the legislation in force.

FR: Exemption des organismes génétiquement modifiés et / ou dérivés d'OGM, conformément à la législation en vigueur.

3. Modo de preparação/ Modo de preparación/ Preparation mode/ Mode de préparation

PT: Adicionar o produto Petit Four de Coco aos restantes ingredientes para a receita base. A receita base varia conforme a utilização que o cliente lhe dá, mas geralmente é constituída por 0,40 L de água para cada 1000 g de produto adicionado.

1. Misturar o Petit Four com a água; **2.** Bater durante 3 a 5 minutos em velocidade média, com raquete; **3.**

Descansar cerca de 30 minutos antes de moldar; **4.** Cozer entre 210 °C e 230 °C, durante 10 minutos.

Os tempos e as quantidades podem variar conforme as condições de fabrico

ES: Agregar el producto Galleta de Coco a los demás ingredientes para la receta base. El ingreso base varía según el uso que el cliente le da, pero generalmente está constituido por 0,40 L de agua por cada 1000 g de producto agregado.

1. Mezclar Galleta de Coco con agua; **2.** Batir durante 3 a 5 minutos a velocidad media, con raqueta; **3.** Descanse unos 30 minutos antes de moldear; **4.** Cocción entre 210 °C y 230 °C durante 10 minutos.

Los tiempos y las cantidades indicadas pueden variar según las condiciones de fabricación.

EN: Add the Coconut Cookies to the remaining ingredients for the recipe base. The basic recipe varies depending on the use the customer gives you, but usually consists of 0,40 L of water per 1000 g of added product.

1. Mix the Coconut Cookies with water; **2.** Beat during 4 to 5 minutes at medium speed, with racket; **3.** Rest about 30 minutes before casting; **4.** Baking between 210 °C and 230 °C, during 10 minutes.

The times and quantities may vary according to the conditions of manufacture.

FR: Ajoutez le produit Petit Four de Coco aux ingrédients restants pour la base de la recette. La recette de base varie en fonction de l'utilisation que le client vous donne, mais consiste généralement en 0,40 L d'eau par 1000 g de produit ajouté.

1. Mélanger Petit Four de Coco avec eau; **2.** Battre pendant 4 à 5 minutes à vitesse moyenne, avec une raquette;

3. Reste environ 30 minutes avant de lancer ; **4.** Cuire au four entre 210 °C et 230 °C pendant 10 minutes. Les durées et les quantités indiquées peuvent varier selon les conditions de fabrication.



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche

Technique **Petit Four de Coco/ Galletas de Coco/ Coconut Cookies**

PG05 Doc 07.008.11

Revisão: 04

Data:10.05.2023

4. Embalagem primária/ Embalaje primario/ Primary package/ Emballage primaire

PT: O produto apresenta-se embalado com materiais Kraft (Kraft simples e Kraft branco) e filme polipropileno. A embalagem é do tipo aberto, colado, hexagonal. É inócua e adequada ao contacto com géneros alimentícios, a qual garante a conservação do produto.

ES: *El producto se presenta envasado con materiales Kraft (Kraft simple y Kraft blanco) y película polipropileno. El embalaje es del tipo abierto, pegado, hexagonal. Es inocua y adecuada al contacto con productos alimenticios, la cual garantiza la conservación del producto.*

EN: *The product is packed with Kraft materials (single Kraft and white Kraft) and polypropylene film. The packaging is of the open type, glued, hexagonal. It is innocuous and suitable for contact with foodstuffs, which guarantees the preservation of the product.*

FR : *Le produit est emballé avec des matériaux Kraft (Kraft simple et Kraft blanc) et un film de polypropylène. L'emballage est de type ouvert, collé, hexagonal. Il est inoffensif et adapté au contact avec les aliments, ce qui garantit la conservation du produit.*

5. Precauções especiais de manuseamento/ Precauciones especiales de manipulación/ Special precautions for use/ Précautions particulières d'emploi

PT: O manuseamento deste produto não requer cuidados especiais, à exceção dos requisitos normais de boas práticas de higiene e segurança alimentar

ES: *La manipulación de este producto no requiere cuidados especiales, a excepción de los requisitos normales de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria*

EN: *Handling of this product does not require special precautions, except for normal good hygiene and food*

FR: *Manipulation de ce produit ne nécessite aucune précaution spéciale, autre que les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire*

6. Legislação aplicável/ Legislación aplicable/ Applicable legislation/ Législation applicable

PT: Cumpre com as especificações legais em vigor

ES: *Cumple con las especificaciones legales vigentes*

EN: *Complies with current legal specifications*

FR: *Conforme aux spécifications légales en vigueur*

7. Atualização da informação técnica/ Actualización de la información técnica/ Updating technical information/ Mise à jour des informations techniques

PT: Estas especificações são verdadeiras e precisas de acordo com o nosso melhor conhecimento. Qualquer alteração no processo de fabrico ou nas matérias-primas que possam afetar a qualidade, serão comunicadas em devido tempo. O nosso departamento técnico estará disponível para qualquer informação adicional.

ES: *Estas especificaciones son verdaderas y precisas de acuerdo con nuestro mejor conocimiento. Cualquier cambio en el proceso de fabricación o en las materias primas que puedan afectar a la calidad, se comunicará a su debido tiempo. Nuestro departamento técnico estará disponible para cualquier información adicional.*

EN: *These specifications are true and accurate to the best of our knowledge. Any change in the manufacturing process or raw materials that may affect quality will be communicated in due time. Our technical department will be available for any further information.*

Ficha Técnica/ Technical Sheet/
Fiche

Technique

Petit Four de Coco/ Galletas de
Coco/ Coconut Cookies

PG05 Doc 07.008.11

Revisão: 04

Data:10.05.2023



FR: Ces spécifications sont vraies et précises au meilleur de nos connaissances. Tout changement dans le processus de fabrication ou les matières premières pouvant affecter la qualité sera communiqué en temps utile. Notre service technique sera disponible pour toute information complémentaire.