



Gourmand  
PASTRIES

# Especificações do produto

## Minimapple dinamarquês com noz-pecã

Folhado dinamarquês levedado, minientrançado com 20% de recheio numa base de xarope de açúcar e 3% nozes-pecã, ultracongelado

CÓDIGO: 159605420103

Grau de conveniência: Pré-provado/Cozer sem desconge

Válido a partir de: 2022-11-24

### 1. PESO E INGREDIENTES

Peso por produto (+/-): 42 g  
Peso por caixa: € 5,040 kg

Ingredientes:

farinha de **trigo**, água, óleos vegetais (palma (100% certificado pela rsपो sustentável da cadeia de suprimentos segregada (sg)), colza), açúcar, **nozes-pecã** (3%), levedura, **ovo**, açúcar mascavado, amido de milho, xarope de açúcar invertido, farinha de milho, sal, sal iodado (sal, iodato de potássio), **glúten** de **trigo**, xarope de glicose, xarope de açúcar, vinagre, caramelo, palmitato de retinilo (palmitato de vitamina A), regulador de acidez (E330), agente de tratamento da farinha (E300), emulsionante (E471), espessante (E406), aroma de açúcar natural (0,1%), aroma natural, enzimas

Aviso sobre alergénios

Relativamente aos alergénios, incluindo cereais com glúten, consulte os ingredientes a **negrito**.

Para obter uma descrição completa dos alergénios, incluindo potencial contaminação cruzada, consulte o capítulo 9.

Características específicas dos produtos

Note, apesar do controle de qualidade cuidadoso, um pedaço de casca de noz pode ter sido deixado involuntariamente.

### 2. MANUSEAMENTO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

Condições de transporte e armazen.: Armazenamento a -18 °C. Uma vez descongelado, não volte a congelar. Mantenha o saco devidamente fechado para evitar queimaduras pelo gelo.

Prazo de validade: Final do 12.º mês após a produção (em condições de armazenamento adequadas)

Tipo de datação: MM/AAAA

### 3. INSTRUÇÕES DE COZEDURA

UTILIZAR PAPEL MANTEIGA



Cozer sem descongelar

Congelador

Retirar a caixa

Cozer

Cozer ao vapor

Arrefecimento

14-17 min a 190°C

Não

30 min

Observações

O tempo de cozedura e a temperatura podem variar de acordo com o tipo de forno. Certifique-se de que o forno está devidamente pré-aquecido. Durante o pré-aquecimento, coloque a temperatura do forno 25 °C acima da temperatura de cozedura especificada. A abertura do forno provoca uma descida da temperatura.

## 4. PARÂMETRO DE PRODUTO/produto cru

Parâmetro	Unidade de medida	Valor-alvo*	Limite superior 1 $\sigma$ *	Limite inferior 1 $\sigma$ *
Comprimento	mm	70	73	67
Largura	mm	60	62	58
Altura	mm	15	17	13

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 65%;  $\pm 2 \times \sigma$ : 95%

## 5. DADOS DE EMBALAMENTO

### Saco interior

Tipo	Material	Tara Peso (g)	Dimensões C x L (mm)	Líquido Peso (kg) €	Unidades/saco
Saco de plástico	PE/PA azul	19	520 x 350	1,008	24

### Pacote

Tipo	Material	Tara Peso (g)	Dimensões C x L x A (mm)	Líquido Peso (kg) €	Sacos/Caixa
Caixa	Cartão	813	396 x 296 x 150	5,040	5

### Paleta

Tipo	Material	Dimensões (Paleta incl. C x L x A) (mm)	Peso total da paleta (incl. paleta) (kg)	Caixas/camada	Caixas/paleta
EURO	Madeira	1200 x 800 x 1950	588	8	96

## 6. CODIFICAÇÃO E RASTREABILIDADE

### Saco interior

Número do artigo	<input checked="" type="checkbox"/>
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>
Sem informações	<input type="checkbox"/>
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>
Código de barras GTIN-13	<input type="checkbox"/>
Outras informações	<input checked="" type="checkbox"/>

Outras informações: Tempo, descrição do produto

### Rótulo no canto da caixa

Número do artigo	<input checked="" type="checkbox"/>
Descrição do produto	<input checked="" type="checkbox"/>
Código de barras GTIN-13	<input checked="" type="checkbox"/>
Código de barras GS1-128	<input checked="" type="checkbox"/>
Prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>
Sem informações	<input type="checkbox"/>
Número do lote	<input checked="" type="checkbox"/>
Outras informações	<input type="checkbox"/>

## 7. CERTIFICAÇÃO

BRCGS

IFS

## 8. IMAGENS

As fotos são apenas indicativas, um ligeiro desvio da realidade é possível.



Imagem 1: Produto não cozido

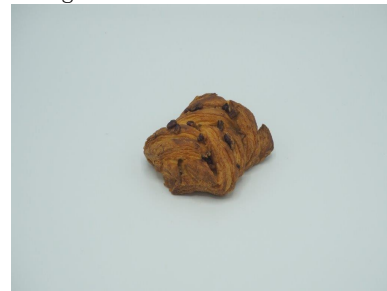


Imagem 2: Produto cozido

## 9. ALERGÉNIOS

Os cereais contêm glúten e produtos derivados: trigo (incl. espelta)

Crustáceos e produtos derivados	-
Ovos e produtos derivados	+
Peixe e produtos derivados	-
Amendoins e produtos derivados	-
Feijões de soja e produtos derivados	-
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	-
Nozes e produtos derivados: nozes-pecã	+
Aipo e produtos derivados	-
Mostarda e produtos derivados	-
Sementes de sésamo e produtos derivados	-
Dióxido de enxofre e sulfitos (>10 ppm)	-
Tremoço e produtos derivados	-
Moluscos e produtos derivados	-

Este produto também pode conter vestígios de: Os cereais contêm glúten e produtos derivados: centeio, cevada ; Feijões de soja e produtos derivados ; Leite e produtos derivados (incluindo lactose) ; Nozes e produtos derivados: amêndoas, avelãs

+ : presente - : ausente

## 10. VALORES NUTRICIONAIS

Energia (kJ/100g)	1.669
Energia (kcal/100g)	401
Lípidos (g/100 g)	26,9
dos quais ácidos gordos saturados (g/100g)	10,5
Hidratos de carbono (g/100g)	34,3
dos quais açúcares (g/100g)	13,4
Proteínas (g/100g)	4,7
Sal (g/100g)	0,43

Os valores nutricionais são calculados com base nos valores das especificações das matérias-primas.

## 12. MICROBIOLOGIA

Microrganismos	MÁX.*
Escherichia coli (ufc/g)	100
Bacillus cereus (ufc/g)	1000
Staphylococcus aureus (ufc/g)	100
Salmonella sp. (ufc/g)	Não detetado/25G
Listeria sp. (ufc/g)	100

\* Diretrizes microbiológicas elaboradas pelo FMFP Research Group, Universidade de Ghent

## 14. APROVAÇÃO

	Nome e função	Data
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	24/11/2022
Cliente		

## 11. ESTATUTO DE OGM

Este produto não é geneticamente modificado (de acordo com as normas CE/1829/2003 e CE/1830/2003).

## 13. CONTROLO DA QUALIDADE

Controlo do processo	Sim
Peso	
Dimensões	
Temperatura:	Sim
Percentagem de matéria gorda:	Sim
Contagem das unidades:	Sim
Deteção de metal:	Sim