
	FICHA DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUTO				FT.04645	
					Revisão 1	
	PLACA DE BOLACHA E LEITE CONDENSADO FATIADA				Data: 29/03/2019	
				Aprovado por: DQSA		

Designação do produto		PLACA DE BOLACHA E LEITE CONDENSADO FATIADA			Peso	2300 g
Código	04645	EAN13	5600371328014	ITF14	15600371328011	

Identificação do fornecedor			
Denominação Social		Nutriva – Produção e Distribuição Alimentar, Lda.	
Morada (Sede)		Parque Empresarial de Eiras, lote 6. 3020 – 265 Coimbra - Portugal	
Nº de Contribuinte		504 051 881	
Contacto		Telefone: 239 497 170	Fax: 239 497 179
E-mail		info@nutriva.pt	
Website		www.nutriva.pt	

Características do produto	Ultracongelado pré-cozido	
	Ultracongelado cozido e pronto a consumir	
	Ultracongelado pronto a consumir	X
	Ultracongelado cru	



Características organolépticas	
Cor	Amarela e branca
Cheiro	Característico
Sabor	Característico
Textura	Cremosa
Aspecto	Placa de bolacha fatiada em 45 porções

Descrição do Produto	
Bolo de bolacha com creme de leite condensado e creme de doce de ovo tradicional.	

Composição	Listagem de ingredientes
<ul style="list-style-type: none"> •Bolacha tostada •Açúcar •Creme vegetal •Água •LEITE condensado •Gema de OVO pasteurizada •Farinha composta •Margarina •Glucose •Gelatina •Sorbato de potássio •LEITE em pó •Pau de canela 	Bolacha tostada (farinha de TRIGO, açúcar, gordura de palma, xarope de glicose-frutose, levedantes (E500ii, E503ii), corante (E150d (SULFITOS)), sal, emulsionante (E322(SOJA)), antioxidante (E223)); açúcar; creme vegetal (LEITELHO doce, óleo vegetal (palmiste, coco, palma, colza), óleo de palmiste totalmente hidrogenado, amido modificado, emulsionantes (E472b, E435, E433) aroma, estabilizador (E407), corante (E160a)); água; LEITE condensado (LEITE, açúcar); gema de OVO pasteurizada; farinha composta (farinha composta (açúcar, amido modificado, dextrose, estabilizadores (E327, E339ii, E450iii, E516), gordura vegetal (palma), corantes (E160b, E171, E160a(iii)), sal, xarope de glicose, espessante (E401), conservante (E202), regulador de acidez (E504ii), aroma, proteína do LEITE); margarina (óleos e gorduras vegetais (palma, SOJA e girassol em proporções variáveis), água, sal, emulsionante (E471), regulador de acidez (E330), corante (E160a) e aromas); glucose; gelatina; conservante (E202); LEITE em pó; pau de canela.

Condições de utilização/consumo						
Tempo descongelação	Temperatura descongelação (°C)	Temperatura fermentação (%)	Humidade fermentação (%)	Tempo fermentação (min)	Temperatura cozedura (°C)	Tempo cozedura (min)
2-4 horas	0 a 5°C	-	-	-	-	-

Sugestões:

Após descongelação consumir no prazo máximo de	5 dias a temperatura refrigerada (0 a 5°C).
--	---

Produto Ultracongelado, uma vez descongelado não volte a congelar.

Alergénios	
Cereais com glúten e produtos derivados	PRESENTE
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	AUSENTE
Ovo e produtos à base de ovos	PRESENTE
Peixe e produtos à base de peixe	AUSENTE
Amendoins e produtos à base de amendoins	PODE CONTER VESTÍGIOS
Soja e produtos à base de soja	PRESENTE
Leite e produtos à base de leite	PRESENTE
Frutos de casca rijas e produtos à base desses frutos	PODE CONTER VESTÍGIOS
Aipo e produtos à base de aipo	AUSENTE
Mostarda e produtos à base de mostarda	AUSENTE
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	PODE CONTER VESTÍGIOS
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l (SO ₂)	PRESENTE
Tremoço e produtos à base de tremoço	PODE CONTER VESTÍGIOS
Moluscos e produtos à base de moluscos	AUSENTE

Público alvo	Publico em geral à exceção dos alérgicos aos alergenios presentes. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.
--------------	--

Informações Gerais Produto/Embalagem														
Características do produto	Dimensões (cm)				Peso	Validade do Produto	360 dias após a data de produção							
	A	C	L	D	(g)									
	4	40	23	-	2300		Codificada: Consumir de preferência antes de DD-MM-AA							
Embalagem primária	Tipo de material				Peso (g)	Dimensões (cm)				Nº peças/unidade de venda	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)		
Prato branco	cartão com PE				30	A	C	L	D	1	2660	2300		
Caixa branca	cartão com PE				330	7	42	25	-					
Embalagem secundária	Tipo de material				Peso (g)	Dimensões (cm)				Nº unidades de venda/caixa	Peso Bruto (Kg)	Peso Líquido (Kg)		
Caixa	Cartão canelado				395	A	C	L	D	2	5,72	4,60		
Palete	Tipo de material				Peso (Kg)	Dimensões (cm)				Nº caixas/paleta			Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (Kg)
Palete fumigada	Madeira				25	A	C	L	D	Camada	Altura	Total	299,32	220,80
						147	120	80	-	6	8	48		

Condições de conservação: temperatura ≤ -18°C	Condições de distribuição/transporte: temperatura ≤ -18°C (+/-3°C)
---	--

Codificação do lote	Código do produto + data de fabrico (XXXXXAAMDD)
---------------------	--

Especificações microbiológicas	Valor limite	Referência	Especificações químicas	Valor limite	Referência
Pesquisa de Salmonella	Ausente	INSA	Fumonisin	NA	Reg. 1881/2006
Contagem de Enterobacterias	≤1x10 ² ufc/g	REG. 1441/2007 (REG. 2073/2005)	Desoxinivalenol	≤ 500 µg/kg	
Contagem de Bolores e Leveduras	≤1x10 ⁴ ufc/g	INSA	Zearalenona	≤ 50 µg/kg	
Contagem de Coliformes	≤1x10 ² ufc/g	INSA	Acrilamida	≤ 350 µg/kg	Reg. 2158/2017
Contagem de E.Coli	≤1x10 ¹ ufc/g	INSA	Melamina	≤ 2,5 mg/kg	Reg. 594/2012
Contagem de Estafilococos coagulase +	≤1x10 ² ufc/g	INSA			
Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores	≤1x10 ³ ufc/g	INSA			
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Ausente	REG. 1441/2007 (REG. 2073/2005)			

Informação nutricional (valores médios)	100g/Produto congelado		Unidades	
Energia	1377	328	KJ	Kcal
Lípidos	13,5		g	
dos quais saturados	8,5		g	
Hidratos de carbono	46,1		g	
dos quais açúcares	26,1		g	
Proteínas	5,3		g	
Sal	0,35		g	

Rotulagem relacionada com Segurança Alimentar
<ul style="list-style-type: none"> ●Número de controlo Veterinário (BPC 823) ●Designação do Produto ●Lista de Ingredientes ●Alergénios ●Informação Nutricional ●Modo de Conservação ●Modo de Preparação ●Lote ●Data de validade ●Morada do Produtor/Distribuidor

Organismos geneticamente modificados
Com base nas informações cedidas pelos fornecedores de matéria-prima utilizada no fabrico, o produto é isento de OGM's de acordo com a legislação em vigor.

Legislação aplicável
Regulamento (CE) Nº. 852/2004 de 29 de Abril de 2004 Regulamento (CE) Nº. 853/2004 de 29 de Abril de 2004 Regulamento (CE) Nº. 2073/2005 de 15 de Novembro de 2005 Regulamento (CE) Nº. 1881/2006 da Comissão de 19 de Dezembro de 2006 Regulamento (CE) Nº. 1441/2007 de 5 de Dezembro de 2007 Regulamento (UE) Nº. 1129/2011 da Comissão de 11 de Novembro de 2011 Regulamento (UE) Nº. 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011
Asseguramos o cumprimento da legislação em vigor aplicada à atividade, sendo que disponibilizamos listagem atualizada sempre que solicitada pelo cliente.