
	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO		Aprovação	
	MINI PASTEL DE NATA ARTESANAL		Data	18-03-14
	Cód. 01068A	EAN13: 5600371322951	Ed./rev.	01/03

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		504 013 416						
Contacto		Telefone: 239 497170		Fax: 239 497179		Nº Verde: 800200306		
E-mail		info@nutriva.pt						
Website		www.nutriva.pt						
LISTAGEM DE INGREDIENTES				FOTOGRAFIA				
<p>Massa (36,20%): Farinha de trigo T55, margarina (óleos e gorduras vegetais simples e hidrogenados, água, sal, emulsionantes (E-322 (soja), E-471, E-475), antioxidantes (E-320, E-310, E-321), aroma, regulador de acidez (E-330), corante (beta caroteno, anato)), água, sal</p> <p>Recheio (63,80%): Leite, açúcar, gema de ovo pasteurizada, farinha de trigo T55, amido de milho, canela, essência de limão</p>								
CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO								
Produto cru e ultracongelado (uma vez descongelado não voltar a congelar)								
APRESENTAÇÃO FINAL DO PRODUTO								
O produto encontra-se inserido em forma de alumínio, disposto em camadas com divisórias alternadas de polietileno e de cartão e embalado em caixa de cartão canelado, devidamente rotulada de acordo com as menções obrigatórias pela legislação em vigor								
PESO/CAIXA (G)		Nº UNIDADES/CAIXA			PESO UNITÁRIO APROX. (G) (Produto ultracongelado)			
3600		120			30			
CAIXAS/PALETE		TOTAL CAIXAS/PALETE	DIMENSÕES CAIXA (cm)			DIMENSÕES PALETE (cm)		
Altura	Base	90	C	L	A	C	L	A
9	10		36,1	23,1	15,3	120,0	80,0	152,7
IDENTIFICAÇÃO DA EMBALAGEM								
Embalagem primária				Embalagem secundária				
Tipo de material		Forma: Alumínio Divisória: Polietileno/Cartão		Tipo de material		Cartão canelado		
CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO/TRANSPORTE				CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO				
Transporte em veículos equipados com caixa frigorífica mantida a uma temperatura ≤ -18°C				Temperatura ≤ -18°C				
TEMPO DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE								
360 dias após a data de produção								

Nota: As fichas técnicas distribuídas ao cliente são cópias não controladas, pelo que poderão sofrer alterações ao nível de conteúdo e formato, sem que as mesmas sejam actualizadas e informadas ao cliente. A alteração do conteúdo da ficha técnica, pressupõe actualização de rotulagem

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO		Aprovação	
	MINI PASTEL DE NATA ARTESANAL		Data	18-03-14
	Cód. 01068A	EAN13: 5600371322951	Ed./rev.	01/03

CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO/CONSUMO

1. Descongelar durante 15min.
2. Cozer em forno a uma temperatura de 250°C durante 10min.

Consumir apenas após a sua confecção/preparação

Condições de conservação/consumo após a preparação: Conservar em ambiente refrigerado entre 0 e 5°C, sendo aconselhado consumir no prazo de 3 dias.

Nota: Os tempos e temperaturas mencionados são apenas de referência

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS	VALOR LIMITE
Contagem total de microrganismos a 30°C	$\leq 1 \times 10^5$ ufc/g
Contagem de <i>E. Colli</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Contagem de <i>Estafilococos</i> coagulase +	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência em 25g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (caso a Pesquisa de <i>Listeria</i> apresente resultado Positivo em 25g)	$< 1 \times 10^2$ ufc/g
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Ausência em 25g

Métodos de análise e Bibliografia: Consultar Plano de Controlo Analítico

CLIENTE ALVO

Canal horeca, padarias, pastelarias, grandes superfícies, canal de distribuição

CONSUMIDOR ALVO

Consumidor em geral, excepto intolerantes a glúten, leite, lactose, ovo, soja, sulfitos, dióxido de enxofre. Pode conter vestígios de sementes de sésamo.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Asseguramos o cumprimento da legislação em vigor aplicada à actividade, sendo que disponibilizamos listagem actualizada sempre que solicitada pelo cliente.

Nota: As fichas técnicas distribuídas ao cliente são cópias não controladas, pelo que poderão sofrer alterações ao nível de conteúdo e formato, sem que as mesmas sejam actualizadas e informadas ao cliente. A alteração do conteúdo da ficha técnica, pressupõe actualização de rotulagem