

FICHA TÉCNIC	Aprovação		
BOLA DE BI	Data	21-10-14	
Со́р. 01234	EAN13: 5600371324917	Ed./rev.	01/00

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR						
Denominação Social	Nutriva – Produção e D	Nutriva – Produção e Distribuição Alimentar, Lda.				
Morada (Sede)	Parque Empresarial de I	Parque Empresarial de Eiras, lote 6 3020 – 265 Coimbra - Portugal				
Nº de Contribuinte	504 013 416	504 013 416				
Contacto	Telefone: 239 497170	Telefone: 239 497170 Fax: 239 497179 N° Verde: 800200306				
E-mail	info@nutriva.pt	info@nutriva.pt				
Website	Website www.nutriva.pt					
LISTAGEM DE INGREDIEN	NTES		FOTOGRAFIA			

Massa (76,83%): Farinha de trigo T55, água, açúcar, ovo liquido, óleo de fritura (óleos vegetais (girassol, oleína de				
liquido, óleo de fritura (óleos vegetais (girassol, oleína de				
ildardo, oleo de littura (oleos vegetars (girassor, olema de				
palma), óleo vegetal parcialmente hidrogenado (girassol),				
estearina de óleo de palma, antioxidante (E-307)),				
margarina (gordura vegetal, óleos vegetais, água, sal,				
emulsionante (E-471), regulador de acidez (E-330),				
corante (E-160a(ii)), aromas), levedura, farinha composta				
(farinha de trigo, açúcar, dextrose, emulsionante (E-481,				
E-472e, E-471), antiaglomerante (E-170), corantes (E-				
160a, E-160b), agente de tratamento da farinha (E-300),				
aroma, enzimas), sal, licor, aroma limão				

Recheio (22,09%): Creme de pasteleiro (água, farinha composta (açúcar, amido, leite magro em pó, soro de leite em pó, regulador de acidez (E-263, E-450iii), corante (E-100, E-160b), espessante (E-407), sal, aroma), açúcar)

Cobertura (1,08%): Açúcar em pó (Dextrose (milho),

amido de trigo, gordura vegetal (palma), regulador de acidez (E-170), emulsionante (E-470a), aroma)



CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO

Produto cozido e ultracongelado (uma vez descongelado não voltar a congelar)

APRESENTAÇÃO FINAL DO PRODUTO

O produto encontra-se disposto em camadas com divisórias de papel vegetal e cartão, acondicionado em saco de polietileno 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)
1920	48	40

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

1/3 **Mod.051/0**



Picha Téci	Aprovação		
BOLA D	Data	21-10-14	
Со́р. 01234	EAN13: 5600371324917	Ed./rev.	01/00

CAIXAS	PALETE	TOTAL CAIXAS/PALETE	DIMENSÕES CAIXA (cm)		OTAL CAIXAS/PALETE DIMENSÕES CAIXA (cm) DIM		DIMENS	DIMENSÕES PALETE (cm)	
Altura	Base	90	C	L	A	C	L	A	
9	10	90	36,1	23,1	15,3	120,0	80,0	152.70	

IDENTIFICAÇÃO DA EMBALAGEM								
Embalagem primária			Embalagem secundária					
Tipo de	material	Bolsa interior: Polietileno de baixa densidade Divisória: Papel vegeta /Cartão	T	Tipo de ma	aterial	Cartão ca	nelado	
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

CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO/CONSUMO

1. Descongelar durante 30min.

Consumir apenas após a sua confecção/preparação

Condições de conservação/consumo após a preparação: Conservar em ambiente refrigerado (0 e 5°C), sendo aconselhado consumir no prazo de 5 dias. Em alternativa poderá permanecer à temperatura ambiente máxima de 17°C durante 2 dias.

Nota: Os tempos e temperaturas mencionados são apenas de referência

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS	VALOR LIMITE
Contagem total de microrganismos a 30°C	$\leq 1 \times 10^4 \text{ufc/g}$
Contagem de bolores e leveduras	$\leq 1 \times 10^4 \text{ufc/g}$
Contagem de bactérias coliformes	$\leq 1 \times 10^2 \text{ufc/g}$
Contagem de E.Colli	$\leq 1 \times 10^1 \text{ufc/g}$
Contagem de Estafilococos coagulase +	$\leq 1 \times 10^2 \text{ufc/g}$
Contagem de Clostridios sulfito redutores	$\leq 1 \times 10^3 \text{ufc/g}$
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Ausência em 25g
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (caso a Pesquisa de Listeria apresente resultado Positivo em 25g)	<1x10 ² ufc/g
Pesquisa de Salmonela	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, ovo, leite, lactose, derivada láctea, proteínas

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

2/3 Mod.051/0



Ficha Técnic	Aprovação		
BOLA DE B	Data	21-10-14	
Со́р. 01234	EAN13: 5600371324917	Ed./rev.	01/00

lácteas, sulfitos, vanilina. Pode conter vestígios de soja, frutos de casca rija, sementes de sésamo, tremoço

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

3/3 **Mod.051/0**