

1 – GENERALIDADES DO PRODUTO

1.1. Denominação Comercial do Produto:	PANQUECAS DE BANANA E ESPELTA
1.2. Denominação Legal do Produto:	PANQUECAS DE PURÉ DE BANANA COM FARINHA DE ESPELTA. Produto pré cozinhado e ultracongelado.
1.3. Descrição do Produto:	Panquecas com sabor de banana e espelta

1.4. Caracterização geral do produto:



Código de artigo:	531
Formato:	(6 * 40g) 0,240 kg
Diâmetro do produto	- cm
Altura do produto	- cm

Unidade de Venda:	embalagem de 0,240 kg
--------------------------	-----------------------

EAN 13:	
ITF 14:	

Apresentação do produto:	Produto embalagem em saqueta de plástico
---------------------------------	--

1.5. Lista de Ingredientes:

<p>Puré de Banana (37%) [banana (99,9%), açúcar, antioxidante (E330)], farinha de espelta (22%) , ovo líquido pasteurizado [ovo, conservante (E 202), regulador de acidez (E 330)], óleo refinado de girassol, fermento [amido, levedantes químicos (E 450i, E 500)], leite em pó, clara de ovo [clara de ovo, conservante (E 202)], sal.</p>	
O produto pode conter vestígios de:	Frutos de casca rija, soja, sementes de sésamo, tremçoço e sulfitos.
OGM's:	O produto produzido não possui matérias-primas OGM's.

1.6. Codificação de Lote:

Exemplo:	xx.ddd.aa
-----------------	------------------

Em que:	xxx é o código do produto	ddd é o dia de produção juliano	aa últimos dois dígitos ano de produção
---------	-------------------------------------	---	---

1.7. Menção e data de validade (data de durabilidade mínima):	210	dias
1.7.1. Menção:	"consumir de preferência antes de:"	
1.7.2. Modo de marcação da validade:	dia/mês/ano	Exemplo: 14/05/2020
1.8. Validade secundária:	n/a	

1.9. Instruções de Utilização:	<p>Microondas (800W): coloque o produto num prato e aqueça durante 45 segundos (tempo estimado).</p> <p>Fogão: coloque o produto numa frigideira em lume brando e deixar aquecer durante cerca de 4-5 minutos e vire ao fim de 2 minutos.</p> <p>Forno (180°C): coloque o produto num tabuleiro ou num prato que possa ir ao forno e cubra com papel de alumínio e aqueça durante cerca de 5-8 minutos . O tempo pode variar de acordo com o equipamento.</p>
SUGESTÃO DE APRESENTAÇÃO: N.A.	

1.10. Condições de conservação:	Conservar a -18°C. Uma vez descongelado, não volte a congelar.
--	--

1.11. Identificação da Empresa Produtora:
Pastelaria Rolo Lda.
Zona Industrial das Gaeiras
Portugal

2 – ROTULAGEM NUTRICIONAL DO PRODUTO

2.1. Rotulagem Nutricional, de acordo com o Regulamento (EU) nº 1169/2011:

Parâmetro	Valor médio por 100 g/mL	Unidades	Valor médio por 1 porção (40g)	Unidades	% DR*
Energia	1175	kJ	470	kJ	6%
	281	kcal	112	kcal	
Lípidos	13	g	5,2	g	7%
dos quais Saturados	2,5	g	1,0	g	5%
Hidratos de carbono	33	g	13	g	5%
dos quais Açúcares	10	g	3,8	g	4%
Fibra	2,2	g	0,90	g	-
Proteínas	6,8	g	2,7	g	5%
Sal	1,00	g	0,41	g	7%

*Dose de referência para um adulto médio (8400kJ/2000kcal).

3 – CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

3.1. CONTROLOS INTERNOS

3.1.1. Parâmetros Organoléticos:

o Cor:	Dourada
o Sabor:	Banana e espelta
o Odor:	Característico
o Textura:	fofo

3.2. CONTROLOS EXTERNOS

3.2.1. Parâmetros Microbiológicos:

Parâmetros	Limites
Contagem de microrganismos a 30°C	<1x10 ⁴ UFC/g
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positiva	<1x10 ² UFC/g
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<1x10 ¹ UFC/g
Contagem de Bolores	1x10 ² UFC/g
Contagem de Leveduras	1x10 ⁴ UFC/g
Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i>	Negativo em 25g
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes spp.</i>	Negativo em 25g

Parâmetros	Limites
Aflotoxinas Totais	4,0 µg/kg
Ocratoxina A	3,0 µg/kg
Desoxinivalenol	500 µg/kg
Zearalenona	50 µg/kg
Benzo(a)pireno	1,2 µg/kg
Pesquisa de OGM	Ausência
Perfil de Ácidos Gordos	n/a

4 - EMBALAGEM / ACONDICIONAMENTO

Tipo de Embalagem	Designação	Comprimento (cm)	Largura (cm)	Altura (cm)	Peso vazio (kg)	Peso Bruto (kg)
Embalagem Primária	Saqueta de prolipropileno	22	18	-	0,005	0,245
Embalagem Secundária	Carteira de venda ao público	19,4	19	4	0,045	0,29
Embalagem Terciária	Caixa de cartão Canelada	59,5	19,7	22	0,380	3,860
Palete LPR	LPR	120	80	17,6	25	241,160

5 - LOGÍSTICA

Unidades/Caixa	Caixas/ Camada	Camadas/ Palete	Caixas/ Palete	Unidades/ Palete
12	8	7	56	672

6 - INFORMAÇÃO DE ALERGENICIDADE:

Ingrediente	Presença	Vestígios
Cereais que contenham glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais;	Sím	Não
Crustáceos e produtos à base de crustáceos;	Não	Não
Ovos e produtos à base de ovo;	Sím	Não
Peixe e produtos à base de peixe;	Não	Não
Amendoins e produtos à base de amendoins;	Não	Não
Soja e produtos à base de soja;	Não	Sím
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	Sím	Não
Frutos de casca rija, nomeadamente amêndoas (<i>Amygdalus communis L</i>), avelãs (<i>Corylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), caju (<i>Anacardium occidentale</i>), noz de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Kock], castanhas Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistácios (<i>Pistacia vera</i>), nozes de macadâmia ou do Queensland (<i>Macadâmia ternifolia</i>) e produtos à base destes frutos, com exceção de frutos de casca rija utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;	Não	Sím
Aipo e produtos à base de aipo	Não	Não
Mostarda e produtos à base de mostarda	Não	Não
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	Não	Sím
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/L em termos de SO ₂ total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes;	Não	Sím
Tremoço e produtos à base de tremoço;	Não	Sím
Moluscos (polvo, ameijoia, vieiras...)	Não	Não

7 - OUTRAS MENÇÕES:

Destinado a consumo da população em geral (saudável), com exceção de grupos sensíveis aos alérgenos presentes no produto e diabéticos.