

1 – GENERALIDADES DO PRODUTO

1.1. Denominação Comercial do Produto:	Crepes de Doce de Ovo
1.2. Denominação Legal do Produto:	Crepes de Doce de Ovo. Produto Ultracongelado
1.3. Descrição do Produto:	Crepes com recheio de doce de ovo

1.4. Caracterização geral do produto:


Código de artigo:	177
Formato:	0,540 kg
Diâmetro do produto	- cm
Altura do produto	- cm
Unidade de Venda:	540g (6 crepes de 90gr)
EAN 13:	De acordo com o cliente
ITF 14:	De acordo com o cliente

Apresentação do produto:	Produto embalado em saquete individual
---------------------------------	--

1.5. Lista de Ingredientes:

Massa: Leite, farinha de trigo [glúten de trigo, antioxidante (E 300)], açúcar, ovo líquido pasteurizado [ovo, conservante (E 202), regulador de acidez (E 330)], óleo refinado de girassol, sal, bicarbonato de sódio, aroma de baunilha [(água, agente humidificante (E1520), corante (E150B) (sulfitos)]

Recheio: água, açúcar, ovo pasteurizado (11%), maltodextrina, amido de milho modificado, farinha de trigo, glúten de trigo, canela (0,1%), conservantes (E200, E202), estalizador (E415), regulador de acidez (E330), cornate natural (E160b ii), aroma de ovo.

O produto pode conter vestígios de:	frutos de casca rija, soja e tremoço.
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:	Micro-ondas: colocar o crepe num recipiente próprio e aquecer no micro-ondas a 900W durante 60 segundos; Forno: colocar o crepe num recipiente próprio e aquecer no forno a 180°C durante 4 minutos
SUGESTÃO DE APRESENTAÇÃO:	

1.10. Condições de conservação:	Conservar a uma temperatura $\leq -18^\circ$. Uma vez descongelado não voltar a congelar o produto.
--	--

1.11. Identificação da Empresa Produtora:
Novadolci, S.A. Zona Industrial das Gareiras, Rua D, 2510-748, Ponte Seca - Óbidos, Portugal 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 (90g=1 crepe)	Unidades	%DR
Energia	255	Kcal	230	Kcal	11,5%
	1071	kJ	964	kJ	
Lípidos	8,7	g	7,8	g	11,2%
dos quais Saturados	3,3	g	3,0	g	14,9%
Hidratos de carbono	39	g	35	g	13,4%
dos quais Açúcares	17	g	15	g	16,5%
Fibra	1,8	g	1,60	g	-
Proteínas	4,4	g	4,00	g	7,9%
Sal	0,50	g	0,45	g	7,5%

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

3 – CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

3.1. CONTROLOS INTERNOS

3.1.1. Parâmetros Organoléticos:

o Cor:	Beje e amarelo do recheio
o Sabor:	Característico
o Odor:	Característico
o Textura:	Húmida

3.2. CONTROLOS EXTERNOS

3.2.1. Parâmetros Microbiológicos/ Químicos:

Parâmetros	Limites		
Contagem de microrganismos a 30°C	<1x10 ⁴ UFC/g		
Contagem de Bacillus Cereus	<1x10 ² UFC/g		
Contagem de Escherichia coli	<1x10 ¹ UFC/g		
Contagem de Estafilococcus coagulase positiva	<1x10 ² UFC/g		
Contagem de Bolores	<5x10 ² UFC/g		
Contagem de Leveduras	<5x10 ² UFC/g		
Contagem de enterobactérias a 37°C	Lípidos	Lípidos	Lípidos
Pesquisa de Listeria monocytogenes	dos quais Saturados	dos quais Saturados	dos quais Saturados
Pesquisa de Salmonella spp.	Hidratos de carbono	Hidratos de carbono	Hidratos de carbono
	dos quais Açúcares	dos quais Açúcares	dos quais Açúcares

Parâmetros	Limites
Aflotoxinas Totais (B1, B2,G1,G2)	4,0 µg/kg
Ocratoxina A	3,0 µg/kg
Desoxinivalenol	500 µg/kg
Zearalenona	50 µg/kg
Teor de ácido erúxico	1,2 µg/kg
Pesquisa de OGM	Ausência
Acrilamida	300 µg/kg
Melanina	2,5mg/kg

4 - EMBALAGEM / ACONDICIONAMENTO, de acordo com os regulamentos (CE) nº 10/2011, 1935/2004, 2023/2006

Tipo de Embalagem	Designação	Comprimento (cm)	Largura (cm)	Altura (cm)	Peso vazio (kg)	Peso Bruto (kg)
Embalagem Primária	Saqueta de polipropileno	18	6	-	0,001	0,500
Embalagem Secundária	Carteira de venda ao público	19,4	19	5	0,055	0,602
Embalagem Terciária	Caixa de cartão Canelada	59,5	19,7	22	0,380	7,535
Palete LPR (paletização com 56 caixas)	LPR	120	80	17,6	25	446,960

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;	Sim	Sim
Crustáceos e produtos à base de crustáceos;	Não	Não
Ovos e produtos à base de ovo;	Sim	Sim
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;	Sim	Sim
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	Sim	Sim
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>Caya 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	Sim
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	Não
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;	Sim	Sim
Tremoço e produtos à base de tremoço;	Não	Sim
Moluscos (polvo, ameijoia, vieiras...)	Não	Não

7 - ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL

Regime Dietético	Adequado à Dieta
Vegetariano restrito (Vegan)	Não
Ovo-lacto Vegetariano	Não
Intolerância ao Glúten	Não
Intolerância à Fenilalanina	Sim
Intolerância à Lactose	Não

8 - OUTRAS MENÇÕES:

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