



FICHA TÉCNICA

Versão:

11

FT.039 L

PUDIM FLAN

Página:

1 de 4

1. Produto:

1.1- Designação: Preparado em pó para Pudim Flan

1.2- Marca Comercial: Condi

2. Origem: Portugal

3. Embalagem:

Produto	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
Pudim Flan 100g (1 saqueta de 100g)	OPP20 + PE40	Cartolina	Cartão + filme retrátil
Pudim Flan 800g (4 saquetas de 200g)	OPP20 + PE40	Caixa de cartão micocanelado	_____

4. Ingredientes: açúcar, amido, estabilizador (carragenina), espessantes (goma de xantana e goma de alfarroba), aroma e corantes (betacaroteno e curcumina). Pode conter sulfitos e soja.

4.1 Instruções de uso:

Modo de preparação para uma saqueta de 100g:

1. Verta o conteúdo da saqueta para um tacho e adicione, pouco a pouco, 500ml de leite, mexendo até dissolver.
2. Leve a lume brando até levantar fervura e deixe ferver 2 minutos, mexendo sempre;
3. Coloque na forma e deixe arrefecer.

Modo de preparação para uma saqueta de 200g:

4. Verta o conteúdo da saqueta para um tacho e adicione, pouco a pouco, 1L de leite, mexendo até dissolver.
5. Leve a lume brando até levantar fervura e deixe ferver 2 minutos, mexendo sempre;
6. Coloque na forma e deixe arrefecer.

ELABORADO POR:	DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	03.10.2017	Rita Cordeiro



FICHA TÉCNICA

Versão:

11

FT.039 L

PUDIM FLAN

Página:

2 de 4

5. Características Organolépticas:

- 5.1 – Cor: característica
- 5.2 – Cheiro: característico
- 5.3 – Sabor: característico
- 5.4 – Textura: característica

6. Especificações Físico – Químicas:

Humidade	<7,0%
----------	-------

7. Especificações microbiológicas:

Contagem microrganismos a 30°C	<10 ⁵ /g
Contagem bolores e leveduras	<10 ³ /g
Pesquisa <i>Salmonella</i> /25g	Ausente
Pesquisa <i>E. coli</i>	Neg.1g
Contagem Bactérias clostrídeos sulfito-redutoras	<10 ⁴ /g

8. Alergénenos:

Pode conter sulfitos	Pode conter soja
✓	✓

9. OGM's:

Não contém componentes geneticamente modificados.

10. Irradiação:

O teor de aditivos cumpre os Regulamentos (CE) em vigor.

11. Nanotecnologia:

Não são utilizados métodos nanotecnológicos.

ELABORADO POR:	DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	03.10.2017	Rita Cordeiro



FICHA TÉCNICA

Versão:

11

FT.039 L

PUDIM FLAN

Página:

3 de 4

12. Aditivos:

O teor de aditivos cumpre os Regulamentos (CE) em vigor.

13. Contaminantes:

Cumpre com a legislação vigente para teores máximos de contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

14. Data durabilidade: 24 meses após produção

15. Informação Nutricional:

	Por 100g de pudim preparado segundo as instruções da embalagem	Por porção (90g) de pudim preparado segundo as instruções da embalagem	%DR*
Energia (kJ/kcal)	478/ 113	430 / 102	5
Lípidos (g)	1,4	1,3	2
dos quais saturados (g)	1,0	0,9	5
Hidratos de carbono (g)	22	20	8
dos quais açúcares (g)	21	19	21
Fibra (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,2	2,9	6
Sal (g)	0,09	0,08	1

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

16. Dados Logísticos:

Código Interno	Peso líquido	Nº un. /Caixa	EAN-13:
PD010	100g	12	5602477815146
PD500	800g	-----	5602477812800

16.1- Rotulagem: designação do produto, nome e endereço do fabricante/importador, lote e data de validade, peso líquido, ingredientes, alergénios, modo de preparação, marca comercial e código EAN-128.

ELABORADO POR:	DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	03.10.2017	Rita Cordeiro



FICHA TÉCNICA

Versão:

11

FT.039 L

PUDIM FLAN

Página:

4 de 4

16.1.1- Codificação de lotes: Exemplo: L 02217

022- Correspondente ao nº de mistura efectuado (ordem crescente).

17 - Correspondente ao nº do ano de fabrico.

Cumpre com as condições estipuladas pela legislação em vigor, relativa a materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contato com géneros alimentícios.

17. Material de embalagem:

Cumpre com as condições estipuladas pela legislação em vigor, relativa a materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contato com géneros alimentícios.

18. Condições de armazenamento:

conservar em local seco e fresco. Depois de preparado, o leite-creme deve conservar-se no frigorífico.

18.1 Temperatura do transporte: temperatura ambiente

19. Público-alvo:

consumidor em geral

20. População sensível:

População sensível aos alergénios mencionados no ponto 8.

21. Intenção de uso pretendido:

Utilizado em preparações culinárias, restauração e retalhistas.

22. Legislação aplicável:

Ver Anexo 1.

ELABORADO POR:	DATA:	APROVADO POR:	DATA:
ASSINATURA:	Carla Lameiras	03.10.2017	Rita Cordeiro