	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>MA201.24</b>
	<b>Família do Produto:</b> MASSAS <b>Produto:</b> Cotovelos grossos - Gobbetti f.q. 500g <b>Marca:</b> NACIONAL	Para: Clientes Data de edição: 30-01-2013 Rubrica:

## Especificação de Produto

### Designação

**Produto:** Massa alimentícia de qualidade superior.  
**Código do Produto:** NA01040022  
**Designação do artigo para efeito de encomenda (designação M3):** NA-CURVAS/COT.GROSSOS 500g 10K

### Descrição

As massas alimentícias resultam da hidratação da sêmola com água, após a correta hidratação este empasto é moldado. As massas já com a forma final passam por um processo de secagem e desidratação. O processo termina com uma fase de estabilização e arrefecimento.

### Ingredientes

Sêmola de trigo (glúten) duro.  
 Pode conter vestígios de ovo.

### Características ponderais

**Peso líquido:** 500g e

### Características Organolépticas

#### Aspetto antes da cozedura

**Aspetto:** Massa tubular, oca, em forma de cotovelos grandes.  
 Ausência de matérias estranhas, incluindo corantes.  
 Aspetto e dimensões homogêneos sem quebras ou deformações.



#### Aspetto depois da cozedura

Após cozedura, as massas são firmes, elásticas e ligeiramente resistentes, não colantes, nem deformadas ou desagregadas.  
 As massas devem aumentar aproximadamente para o dobro do volume e absorver uma quantidade de água pelo menos igual a uma vez e meia do peso da massa crua.  
 A água de cozedura é límpida, não leitosa e não viscosa.  
 Nota: Ensaio de cozedura segundo o método interno MECE69.  
 Colocar num litro de água 10g de sal de cozinha e levar à ebulição. Introduzir 100g de massa, cobrir o recipiente e mexer de vez em quando até a massa estar cozida (o centro branco deve quase desaparecer).

**Odor:** Odor característico, puro e agradável.  
**Sabor:** Sabor característico, puro e agradável.  
**Cor:** Cor uniforme clara, âmbarina.

#### Teste de cozedura

**Tempo de cozedura:** 6 a 8 minutos  
**Aumento de volume:** > 2,0  
**Resistência à cozedura:** ≥ 25 minutos

### Características Nutricionais



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 06-12-13



## Especificação Técnico Comercial de Produto

MA201.24

Família do Produto: MASSAS  
Produto: Cotovelos grossos - Gobbetti f.q. 500g  
Marca: NACIONAL

Para: Clientes  
Data de edição: 30-01-2013  
Rubrica:

Declaração nutricional Valores médios	Em 100g	%VDR*	Por Dose ( 80g )	%VDR*
<b>Energia</b>	355 kcal 1506 kJ	18%	284 kcal 1205 kJ	14%
<b>Lípidos</b>	1,8 g	3%	1,4 g	2%
<b>dos quais ácidos gordos saturados</b>	0,4 g	2%	0,3 g	2%
<b>Hidratos de Carbono</b>	71 g	27%	57 g	22%
<b>dos quais açúcares</b>	5,0 g	6%	4,0 g	4%
<b>Proteínas</b>	12 g	24%	9,6 g	19%
<b>Fibra</b>	3,6 g	14%	2,9 g	12%
<b>Sal **</b>	< 0,1 g	< 1%	< 0,1 g	< 1%

\*\* Naturalmente presente na massa

\* VDR: Valor Diário de Referência

As necessidades nutricionais de cada indivíduo, podem ser maiores ou menores, mediante a idade, sexo e nível de actividade física.

## Características Físico - Químicas

Humidade % (ISO 712): ≤ 12,5

Cinza ( % m.s.) (ISO 2171): ≤ 0,99

Proteína (% m.s.) (ISO 5983): ≥ 11,5

## Características Microbiológicas

Contagem microrganismos 30°C (ISO 4833 / NF V 08 051): ≤ 5 000 ufc/g

Contagem de Coliformes totais (ISO 4832): ≤ 10 ufc/g

Contagem de Escherichia coli (ISO 16649): ≤ 10 ufc/g

Contagem de Bolores e Leveduras (ISO 21527- parte 2): ≤ 500 ufc/g

## Contaminantes

De acordo com a legislação na UE.

## Identificação

Todos os pré-embalados e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima ( MM - AAAA ) e lote ( LFDSSA LL HH:MM )

(Validade: MM - mês AAAA - ano Lote: L - lote F - fábrica D - dia da semana SS- semana do ano A - ano LL - linha de embalagem ( 01, 02, 03 ... 99 ) HH - hora MM- minutos

Os pré-embalados também podem ser identificados com data de durabilidade mínima ( MM - AAAA ) e lote ( LFAJJJ0 LLHH )

( Validade: MM - Mês AAAA - Ano L- Lote: F - Nº da fábrica A - Último dígito do ano JJJ - Dia do ano ( data Juliano )  
0 - Zero LL - Linha de embalagem HH - Hora de produção )

e as embalagens de transporte identificadas com lote ( LFAJJJ0 ) e data de durabilidade mínima ( MM - AAAA )

( Validade: MM - Mês AAAA - Ano Lote: F - Nº da fábrica A - Último dígito do ano JJJ - Dia do ano ( data Juliano )  
0 - Zero )

Idiomas que constam na rotulagem da embalagem de venda ao público:

Português, Francês, Inglês, Árabe, Chinês e Japonês

## Conservação

Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.

## Validade do Produto


24 meses



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 06-12-13

	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>MA201.24</b>
	<b>Família do Produto:</b> MASSAS <b>Produto:</b> Cotovelos grossos - Gobbetti f.q. 500g <b>Marca:</b> NACIONAL	Para: Clientes Data de edição: 30-01-2013 Rubrica:

## Material de embalagem


O material de embalagem é apto para estar em contato com os produtos alimentares.



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 06-12-13

	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>MA201.24</b>
	<b>Família do Produto:</b> MASSAS <b>Produto:</b> Cotovelos grossos - Gobbetti f.q. 500g <b>Marca:</b> NACIONAL	Para: Clientes Data de edição: 30-01-2013 Rubrica:

## Especificação Comercial

### Embalagem de Venda ao Público

<b>Descrição da Embalagem:</b>	Pré-embalado em película complexada, em fundo quadrado com abertura fácil.
<b>Dimensões exteriores:</b>	Apróx.: 80 x 60 x 200 mm
<b>Peso líquido:</b>	500 g
<b>Tara:</b>	Apróx.:
<b>Código de Barras ( EAN ):</b>	560 1066 300 285
<b>Volume:</b>	960,00 cm <sup>3</sup>
<b>Lote ( marcações ):</b>	Com marcação de validade e lote
<b>Prazo de Validade:</b>	24 meses

### Embalagem de Transporte

<b>Descrição da Embalagem:</b>	Embalagem em caixa de cartão branco
<b>Dimensões exteriores:</b>	Apróx.: 496 x 229 x 257 mm
<b>Peso líquido:</b>	10 kg
<b>Peso Bruto:</b>	Apróx.:
<b>Tara:</b>	Apróx.:
<b>Nº un/ un transporte:</b>	20
<b>Código de Barras ( ITF 14 ):</b>	1 560 1066 300 282
<b>Volume:</b>	29,19 dm <sup>3</sup>
<b>Lote ( marcações ):</b>	Com marcação de validade e lote
<b>Prazo de Validade:</b>	24 meses

### Paletização

<b>Peso líquido:</b>	280 kg
<b>Peso bruto:</b>	Apróx.:
<b>Nº de un venda ao público / palete:</b>	560
<b>Nº un transporte / palete:</b>	28
<b>Código de Barras:</b>	--
<b>Base:</b>	7
<b>Nº de fiadas / palete:</b>	4
<b>Dimensões:</b>	1200 x 800 x 1178 mm
<b>Volume:</b>	1,13 m <sup>3</sup>
<b>Tara:</b>	Apróx. 25 kg
<b>Acondicionamento final:</b>	Em filme estirável

#### Mosaico / travamento:

