

Especificação Técnico Comercial de Produto

Familia do Produto: MASSAS

Produto: Cotovelos grossos - Gobbetti f.q. 500g

Marca: NACIONAL

MA201.24

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

Aspeto antes da cozedura

Aspeto: Massa tubular, oca, em forma de cotovelos grandes.

Ausência de matérias estranhas, incluindo corantes.

Aspeto e dimensões homogéneos sem quebras ou deformações.

Aspeto 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

Familia do Produto: MASSAS

Produto: Cotovelos grossos - Gobbetti f.q. 500g

Marca: NACIONAL

MA201.24

Para: Clientes

Data de edição: 30-01-2013

Rubrica:

Declaração nutricional Valores médios	Em 100g	%VDR*	Por Dose (80g)	%VDR*
Energia	355 kcal 1506 kJ	18%	284 kcal 1205 kJ	14%
Lípidos	1,8 g	3%	1,4 g	2%
dos quais ácidos gordos saturados	0,4 g	2%	0,3 g	2%
Hidratos de Carbono	71 g	27%	57 g	22%
dos quais açúcares	5,0 g	6%	4,0 g	4%
Proteínas	12 g	24%	9,6 g	19%
Fibra	3,6 g	14%	2,9 g	12%
Sal **	< 0,1 g	<1%	< 0,1 g	< 1%
** Naturalmente presente na massa			A 14650	

^{*} VDR: Valor Diário de Referência

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

Características Físico - Químicas

Humidade % (ISO 712): $\leq 12,5$ Cinza (% m.s.) (ISO 2171): $\leq 0,99$ Proteína (% m.s.) (ISO 5983): $\geq 11,5$

Características Microbiológicas

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

Contagem de Coliformes totais (ISO 4832): \leq 10 ufc/g Contagem de Escherichia coli (ISO 16649): \leq 10 ufc/g Contagem de Bolores e Leveduras (ISO 21527- parte 2): \leq 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 embalamento (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 - № da fábrica A - Último dígito do ano JJJ - Dia do ano (data Juliano) 0 - Zero LL - Linha de embalamento 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, Françês, Inglês, Árabe, Chinês e Japonês

Conservação

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

Validade do Produto

24 meses









Especificação Técnico Comercial de Produto		MA201.24	
Familia do Produto: Produto:	MASSAS Cotovelos grossos - Gobbetti f.q. 500g	Para: Clientes Data de edição: 30-01-2013 Rubrica:	

Marca:

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

NACIONAL







Data de impressão: 06-12-13



Especificação Técnico Comercial de Produto

Familia do Produto: MASSAS

Produto: Cotovelos grossos - Gobbetti f.q. 500g

Marca: NACIONAL

MA201.24

Para: Clientes

Data de edição: 30-01-2013

Rubrica:

Especificação Comercial

Embalagem de Venda ao Público

Descrição da Embalagem: Pré-embalado em película complexada, em fundo quadrado com abertura fácil.

Dimensões exteriores: Apróx.: 80 x 60 x 200 mm

Peso líquido: 500 g Tara: Apróx.:

 Código de Barras (EAN):
 560 1066 300 285

 Volume:
 960,00 cm³

Lote (marcações): Com marcação de validade e lote

Prazo de Validade: 24 meses

Embalagem de Transporte

Descrição da Embalagem: Embalagem em caixa de cartão branco

Dimensões exteriores: Apróx.: 496 x 229 x 257 mm

 Peso líquido:
 10 kg

 Peso Bruto:
 Apróx.:

 Tara:
 Apróx.:

 Nº un/ un transporte:
 20

Código de Barras (ITF 14): 1 560 1066 300 282

Volume: 29,19 dm³

Lote (marcações): Com marcação de validade e lote

Prazo de Validade: 24 meses

Paletização

Peso líquido: 280 kg
Peso bruto: Apróx.:
Nº de un venda ao público / palete: 560
Nº un transporte / palete: 28
Código de Barras: -Base: 7
Nº de fiadas / palete: 4

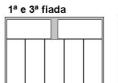
Dimensões: 1200 x 800 x 1178 mm

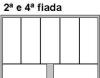
Volume: 1,13 m³

Tara: Apróx. 25 kg

Acondicionamento final: Em filme estirável

Mosaico / travamento:











Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 06-12-13