

	Especificação Técnico Comercial de Produto	MA197.26
	Família do Produto: MASSAS Produto: Cotovelinhos - Chifferini f.q. 500g Marca: NACIONAL	Para: Clientes Data de edição: 30-01-2013 Rubrica:

Especificação de Produto

Designação

Produto: Massa alimentícia de qualidade superior.
Código do Produto: NA01040003
Designação do artigo para efeito de encomenda (designação M3): NA-COTOVELINHOS 500g 10kg

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: 500 g e

Características Organolépticas

Aspetto antes da cozedura

Aspetto: Massa tubular, oca, em forma de pequenos cotovelos.
 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: 5 a 7 minutos
Aumento de volume: > 2,0
Resistência à cozedura: ≥ 25 minutos

Características Nutricionais

	Especificação Técnico Comercial de Produto	MA197.26
	Família do Produto: MASSAS Produto: Cotovelinhos - Chifferini 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*
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				

* 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 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 - Nº 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, Francês, Inglês, Árabe, Chinês e Japonês

Conservação

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



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 06-12-13

	Especificação Técnico Comercial de Produto	MA197.26
	Familia do Produto: MASSAS Produto: Cotovelinhos - Chifferini f.q. 500g Marca: NACIONAL	Para: Clientes Data de edição: 30-01-2013 Rubrica:

Validade do Produto

24 meses

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

	Especificação Técnico Comercial de Produto	MA197.26
	Família do Produto: MASSAS Produto: Cotovelinhos - Chifferini f.q. 500g Marca: NACIONAL	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 133 mm
Peso líquido:	500 g
Tara:	Apróx.: 3,92 g
Código de Barras (EAN):	560 1066 300 087
Volume:	638,4,00 cm ³
Lote (marcações):	Com marcação de validade e lote
Prazo de Validade:	24 meses

Embalagem de Transporte

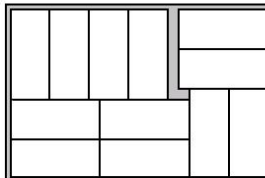
Descrição da Embalagem:	Embalagem em caixa de cartão branco
Dimensões exteriores:	Apróx.: 406 x 179 x 287 mm
Peso líquido:	10 kg
Peso Bruto:	Apróx.: 10,301 kg
Tara:	Apróx.: 222,1
Nº un/ un transporte:	20
Código de Barras (ITF 14):	1 560 1066 300 084
Volume:	20,86 dm ³
Lote (marcações):	Com marcação de validade e lote
Prazo de Validade:	24 meses

Paletização

Peso líquido:	480 kg
Peso bruto:	Apróx.: 519,4 kg
Nº de un venda ao público / palete:	960
Nº un transporte / palete:	48
Código de Barras:	--
Base:	12
Nº de fiadas / palete:	4
Dimensões:	Apróx.: 1200 x 800 x 1298 mm
Volume:	1,25 m ³
Tara:	Apróx. 25 kg
Acondicionamento final:	Em filme estirável

Mosaico / Travamento:

1ª e 3ª fiada



2ª e 4ª fiada

