

|                                                                                   |                                                                                                            |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | <b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>                                                          | <b>MA209.22</b>                                          |
|                                                                                   | <b>Família do Produto:</b> MASSAS<br><b>Produto:</b> Estrelinhas - Stellite 250g<br><b>Marca:</b> NACIONAL | Para: Clientes<br>Data de edição: 10-10-2013<br>Rubrica: |

## Especificação de Produto

### Designação

**Produto:** Massa alimentícia de qualidade superior.  
**Código do Produto:** NA01030001  
**Designação do artigo para efeito de encomenda (designação M3):** NA-ESTRELINHA 250g 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:** 250 g e

### Características Organolépticas

#### Aspetto antes da cozedura

**Aspetto:** Massa em forma de estrela (6 pontas), furada no centro.  
 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 Sistema Borásio (aparelho Buhler):

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:** 10 a 12 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



|                                                                                   |                                                                                                            |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | <b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>                                                          | <b>MA209.22</b>                                          |
|                                                                                   | <b>Família do Produto:</b> MASSAS<br><b>Produto:</b> Estrelinhas - Stellite 250g<br><b>Marca:</b> NACIONAL | Para: Clientes<br>Data de edição: 10-10-2013<br>Rubrica: |

| <b>Declaração nutricional</b>            | <b>Por 100g</b>     | <b>%DR*</b> | <b>Por Porção ( 40g )</b> | <b>%DR*</b> |
|------------------------------------------|---------------------|-------------|---------------------------|-------------|
| <b>Valores médios:</b>                   |                     |             |                           |             |
| <b>Energia</b>                           | 1506 kJ<br>355 kcal | 18%         | 603 kJ<br>142 kcal        | 7%          |
| <b>Lípidos</b>                           | 1,8 g               | 3%          | 0,7 g                     | 1%          |
| <b>dos quais ácidos gordos saturados</b> | 0,4 g               | 2%          | 0,2 g                     | 1%          |
| <b>Hidratos de carbono</b>               | 71 g                | 27%         | 28 g                      | 11%         |
| <b>dos quais açúcares</b>                | 5,0 g               | 6%          | 2,0 g                     | 2%          |
| <b>Fibra</b>                             | 3,6 g               | - -         | 1,4 g                     | - -         |
| <b>Proteínas</b>                         | 12 g                | 24%         | 4,8 g                     | 10%         |
| <b>Sal **</b>                            | 0,03 g              | 0,4%        | 0,01 g                    | 0,2%        |

\* DR - Doses de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal).

\*\* Naturalmente presente na massa

## 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

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

## 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>MA209.22</b>                                          |
|                                                                                   | <b>Família do Produto:</b> MASSAS<br><b>Produto:</b> Estrelinhas - Stellite 250g<br><b>Marca:</b> NACIONAL | Para: Clientes<br>Data de edição: 10-10-2013<br>Rubrica: |

## Especificação Comercial

### Embalagem de Venda ao Público

|                                  |                                                      |
|----------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Descrição da Embalagem:</b>   | Pré-embalado em película complexada, tipo flow pack. |
| <b>Dimensões exteriores:</b>     | Apróx.: 165 x 110 x 22 mm                            |
| <b>Peso líquido:</b>             | 250 g                                                |
| <b>Tara:</b>                     | Apróx.: 1,92 g                                       |
| <b>Código de Barras ( EAN ):</b> | 560 1066 30038 4                                     |
| <b>Volume:</b>                   | 399,30 cm <sup>3</sup>                               |
| <b>Lote ( marcações ):</b>       | Com marcação de validade e lote                      |
| <b>Prazo de Validade:</b>        | 24 meses                                             |

### Embalagem de Transporte

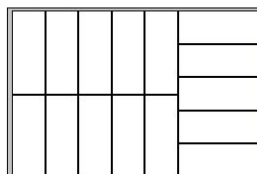
|                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Descrição da Embalagem:</b>      | Embalagem em caixa de cartão branco |
| <b>Dimensões exteriores:</b>        | Apróx.: 393 x 159 x 297 mm          |
| <b>Peso líquido:</b>                | 10 kg                               |
| <b>Peso Bruto:</b>                  | Apróx.:                             |
| <b>Tara:</b>                        | Apróx.:                             |
| <b>Nº un/ un transporte:</b>        | 40                                  |
| <b>Código de Barras ( ITF 14 ):</b> | 2 560 1066 30038 8                  |
| <b>Volume:</b>                      | 18,56 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>                       | 450 kg               |
| <b>Peso bruto:</b>                         | Apróx.:              |
| <b>Nº de un venda ao público / paleta:</b> | 1800                 |
| <b>Nº un transporte / paleta:</b>          | 45                   |
| <b>Código de Barras:</b>                   | --                   |
| <b>Base:</b>                               | 15                   |
| <b>Nº de fiadas / paleta:</b>              | 3                    |
| <b>Dimensões:</b>                          | 1200 x 800 x 1041 mm |
| <b>Volume:</b>                             | 1,00 m <sup>3</sup>  |
| <b>Tara:</b>                               | Apróx. 25 kg         |
| <b>Acondicionamento final:</b>             | Em filme estirável   |

#### Mosaico / Travamento:

1ª e 3ª fiada



2ª fiada

