

#### Especificação Técnico Comercial de Produto

Familia do Produto: MASSAS

**Produto:** Pevide - Midolline 250g

Marca: NACIONAL

MA212.24

Para: Clientes

Data de edição: 11-10-2013

Rubrica:

# Especificação de Produto

Designação

Produto: Massa alimentícia de qualidade superior.

Código do Produto: NA01030004

Designação do artigo para efeito de encomenda (designação M3): NA-PEVIDE 250g 10kg

Descrição

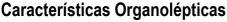
As massas alimentícias resultam da hidratação da sêmola com água, após a correta hidratação este empasto é moldado. As massas já com a forma final passam por um processo de secagem e desidratação. O processo termina com uma fase de estabilização e arrefecimento.

Ingredientes

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

Características ponderais

Peso líquido: 250 g e



Aspeto antes da cozedura

Aspeto: Massa em forma de pevide (com 2 extremidades, uma redonda e outra ponto e aguda).

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 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



#### Especificação Técnico Comercial de Produto

Familia do Produto: MASSAS

**Produto:** Pevide - Midolline 250g

Marca: NACIONAL

MA212.24

Para: Clientes

Data de edição: 11-10-2013

Rubrica:

Declaração nutricional Valores médios:	Por 100g	%DR*	Por Porção ( 40g )	%DR*
Energia	1506 kJ 355 kcal	18%	603 kJ 142 kcal	7%
Lípidos	1,8 g	3%	0,7 g	1%
dos quais ácidos gordos saturados	0,4 g	2%	0,2 g	1%
Hidratos de carbono	71 g	27%	28 g	11%
dos quais açúcares	5,0 g	6%	2,0 g	2%
Fibra	3,6 g		1,4 g	22705
Proteínas	12 g	24%	4,8 g	10%
Sal **	0,03 g	0,4%	0,01 g	0,2%

A embalagem contém aproximadamente 6 porções.

#### Características Físico - Químicas

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

#### Características Microbiológicas

Contagem microrganismos 30°C (ISO 4833 / NF V 08 051):  $\leq$  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 - 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)

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







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

<sup>\*\*</sup> Naturalmente presente na massa



Especificação Técnico Comercial de Produto		MA212.24	
Familia do Produto: Produto:	MASSAS Pevide - Midolline 250g	Para: Clientes  Data de edição: 11-10-2013  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: Pevide - Midolline 250g

Marca: NACIONAL

MA212.24

Para: Clientes

Data de edição: 11-10-2013

Rubrica:

## **Especificação Comercial**

Embalagem de Venda ao Público

Descrição da Embalagem: Pré-embalado em película complexada, tipo flow pack.

Dimensões exteriores: Apróx.: 160 x 110 x 20 mm

 Peso líquido:
 250 g

 Tara:
 Apróx.: 1,82 g

 Código de Barras ( EAN ):
 560 1066 30048 3

 Volume:
 352,00 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.: 393 x 159 x 262 mm

 Peso líquido:
 10 kg

 Peso Bruto:
 Apróx.:

 Tara:
 Apróx.:

 № un/ un transporte:
 40

**Código de Barras (ITF 14):** 2 560 1066 30048 7

Volume: 16,37 dm<sup>3</sup>

Lote ( marcações ): Com marcação de validade e lote

Prazo de Validade: 24 meses

Paletização

Peso líquido: 600 kg
Peso bruto: Apróx.:
Nº de un venda ao público / palete: 2400
Nº un transporte / palete: 60
Código de Barras: -Base: 15
Nº de fiadas / palete: 4

Dimensões: 1200 x 800 x 1198 mm

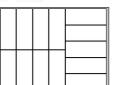
Volume: 1,15 m³

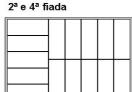
Tara: Apróx. 25 kg

Acondicionamento final: Em filme estirável

Mosaico / Travamento:

1ª e 3ª fiada











Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 06-12-13