

	Especificação Técnico Comercial de Produto	MA212.24
	Família do Produto: MASSAS Produto: Pevide - Midolline 250g Marca: NACIONAL	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

Características Organolépticas

Aspetto antes da cozedura

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



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

Declaração nutricional	Por 100g		Por Porção (40g)	
Valores médios:		%DR*		%DR*
Energia	1506 kJ	18%	603 kJ	7%
	355 kcal		142 kcal	
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	- -
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.

* 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

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



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

	Especificação Técnico Comercial de Produto	MA212.24
	Família do Produto: MASSAS Produto: Pevide - Midolline 250g Marca: NACIONAL	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.:
Nº un/ un transporte:	40
Código de Barras (ITF 14):	2 560 1066 30048 7
Volume:	16,37 dm³
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 / paleta:	2400
Nº un transporte / paleta:	60
Código de Barras:	--
Base:	15
Nº de fiadas / paleta:	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

2ª e 4ª fiada
