

	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>MA192.25</b>
	<b>Família do Produto:</b> MASSAS <b>Produto:</b> Lasanha c/ ovo - Lasagne with eggs 500g <b>Marca:</b> NACIONAL - ESPECIALIDADES	Para: Clientes Data de edição: 28-08-2013 Rubrica:

## Especificação de Produto

### Designação

**Produto:** Massa alimentícia de qualidade superior com ovo, que não necessita de pré-cozedura.

**Código do Produto:** NA01052007

**Designação do artigo para efeito de encomenda (designação M3):** NA-LASANHA C/ OVO 500g 5Kg

### Descrição

As massas alimentícias resultam da hidratação da sêmola e ovo 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 e ovo inteiro (19,36 %).

### Características ponderais

Peso líquido: 500g e

### Características Organolépticas

**Aspetto:** Massa laminada, cortada em placas retangulares.  
Ausência de matérias estranhas, incluindo corantes.  
Aspetto e dimensões homogêneos sem quebras ou deformações.

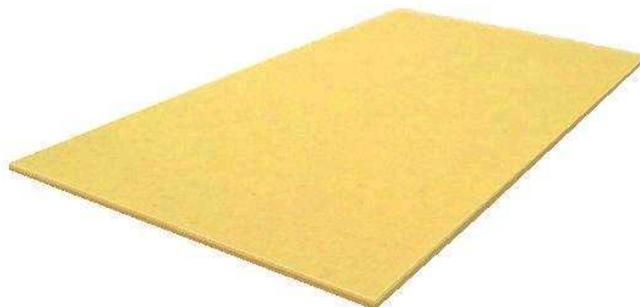
**Odor:** Intenso a ovo

**Sabor:** Característico, puro e agradável, típico de produto com ovo

**Cor:** Uniforme de tom âmbarino.

**Molde referência:**

**Dimensões PA :** Comprimento: 175 (±5) mm    Largura: 85 (±2) mm



### Características Nutricionais

Declaração nutricional	Em 100g	%DR*
<b>Valores médios:</b>		
<b>Energia</b>	1545 kJ 365 kcal	18%
<b>Lípidos</b>	3,7 g	5%
<b>dos quais ácidos gordos saturados</b>	1,1 g	6%
<b>Hidratos de carbono</b>	67 g	26%
<b>dos quais açúcares</b>	3,7 g	4%
<b>Fibra</b>	3,7 g	--
<b>Proteínas</b>	14 g	28%
<b>Sal **</b>	0,08 g	< 1%

\*DR - Dose de Referência

As necessidades nutricionais de cada indivíduo, podem ser maiores ou menores, idade, sexo e nível de atividade física.

\*\* Naturalmente presente nos ingredientes

mediante a

### Características Físico - Químicas

**Humidade % (ISO 712):** ≤ 11,5

**Cinzas ( % m.s.) (ISO 2171):** ≤ 1,1

**Proteína (% m.s. N x 5.7) (ISO 5983):** ≥ 12,5

**Acidez (H2SO4 % m.s.) (ISO 7305):** ≤ 5°

Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 06-12-13



	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>MA192.25</b>
	<b>Família do Produto:</b> MASSAS <b>Produto:</b> Lasanha c/ ovo - Lasagne with eggs 500g <b>Marca:</b> NACIONAL - ESPECIALIDADES	Para: Clientes Data de edição: 28-08-2013 Rubrica:

## Características Microbiológicas

Contagem Microrganismos 30°C (ISO 4833 / NF V 08 051):	< 5 000 ufc/g
Coliformes Totais (ISO 4832):	≤ 50 ufc/g
Contagem de Escherichia coli (ISO 16649):	ausente em 1g
Contagem de Bolores e Leveduras (ISO 21527- parte 2):	≤ 500 ufc/g

## Contaminantes

De acordo com a legislação em vigor na UE.

## Identificação

Todas as embalagens de venda ao público e embalagens de transporte são identificadas com data de durabilidade mínima (MM - AAAA) e lote (LNNNNN HH:MM:SS).

Validade: MM - Mês AAAA - Ano

Lote: L - Lote NNNNN - Nº da ordem de fabrico HH:MM:SS - Horas, minutos e segundos de embalamento

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>MA192.25</b>
	<b>Família do Produto:</b> MASSAS <b>Produto:</b> Lasanha c/ ovo - Lasagne with eggs 500g <b>Marca:</b> NACIONAL - ESPECIALIDADES	Para: Clientes Data de edição: 28-08-2013 Rubrica:

## Especificação Comercial

### Embalagem de Venda ao Público

<b>Descrição da Embalagem:</b>	Pré-embalado em cartonagem, com o produto acondicionado em dois invólucros interiores em película transparente de 250g, com 15 ( $\pm 1$ ) placas de lasanha cada um.
<b>Dimensões exteriores:</b>	Apróx.: 96 x 54 x 194 mm
<b>Peso líquido:</b>	500 g
<b>Tara:</b>	Apróx: 30,3 g
<b>Código de Barras (EAN):</b>	560 1066 301 565
<b>Volume:</b>	987,07 cm <sup>3</sup>
<b>Lote ( marcações ):</b>	Com marcação de lote e validade
<b>Prazo de Validade:</b>	24 meses

### Embalagem de Transporte

<b>Descrição da Embalagem:</b>	Caixa de cartão expositora com folha exterior branca
<b>Dimensões exteriores:</b>	Apróx: 296 x 200 x 201 mm
<b>Peso líquido:</b>	5 kg
<b>Peso Bruto:</b>	Apróx: 5,458 kg
<b>Tara:</b>	Apróx: 155 g
<b>Nº un/ un transporte:</b>	10
<b>Código de Barras (ITF 14):</b>	1 560 1066 301 562
<b>Volume:</b>	11,90 dm <sup>3</sup>
<b>Lote ( marcações ):</b>	Com marcação de lote e validade
<b>Prazo de Validade:</b>	24 meses

### Paletização

<b>Peso líquido:</b>	320 kg
<b>Peso bruto:</b>	Apróx: 374,3 kg
<b>Nº de un venda ao público / palete:</b>	640
<b>Nº un transporte / palete:</b>	64
<b>Código de Barras:</b>	--
<b>Base:</b>	16
<b>Nº de fiadas / palete:</b>	4
<b>Dimensões:</b>	1200 x 800 x 924 mm
<b>Volume:</b>	0,89 m <sup>3</sup>
<b>Tara:</b>	Apróx. 25 kg
<b>Acondicionamento final:</b>	Em filme estirável



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 06-12-13