

	Especificação Técnico Comercial de Produto	MA011.19
	Família do Produto: MASSAS Produto: Ninhos de Ovos 500g Marca: MILANEZA - GAST-CATERING	Para: Clientes Data de edição: 28-05-2013 Rubrica:

Especificação de Produto

Designação

Produto: Massa alimentícia de qualidade superior com ovo.
Código do Produto: MZ01072018
Designação do artigo para efeito de encomenda (designação M3): MZ Cat-TAGLIATELLE 500g 4kg

Descrição

As massas alimentícias resultam da hidratação da sêmola e ovo com água, após a correcta 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 duro (glúten) e ovos (15%).

Características ponderais

Peso líquido: 500g e

Características Organolépticas

Aspecto antes da cozedura

Aspecto: Massa comprida em forma de tira, enrolada como um ninho.
 Ausência de matérias estranhas, incluindo corantes.
 Aspecto e dimensões homogêneos sem quebras ou deformações.

Aspecto 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 clara, uniforme de tom âmbarino.



Teste de cozedura

Tempo de cozedura: a - expressa: 6 minutos b - dupla: 2 minutos (+1 min, na 2ª fase)

Aumento de volume: $\geq 2,0$

Resistência à cozedura: ≥ 25 minutos

Características Nutricionais

Valores médios:	Numa Dose de 100g	%VDR*
Valor energético:	358,5 kcal 1517,5 kJ	18%
Proteínas:	12,5 g	25%
Hidratos de Carbono:	68 g	25%
dos quais açúcares:	3,5 g	4%
Lípidos:	3,3 g	5%
dos quais saturados:	1 g	5%
Fibra:	4 g	16%
Sódio:	0,03 g	1%

Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 09-10-13



	Especificação Técnico Comercial de Produto	MA011.19
	Família do Produto: MASSAS Produto: Ninhos de Ovos 500g Marca: MILANEZA - GAST-CATERING	Para: Clientes Data de edição: 28-05-2013 Rubrica:

* 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):	≤ 0,9.
Acidez (H2SO4 % m.s.) (ISO 7305):	≤ 0,120
Proteína % (ISO 5983):	mín. 11

Características Microbiológicas

Contagem microrganismos 30°C (ISO4833 /NF V 08 051):	10 ⁵ /g (máx.10 E+6 /g)
Pesquisa de Escherichia coli (ISO 16649):	≤ 10 ufc/g
Contagem de Bolores e Leveduras (ISO 7954):	≤ 500 ufc/g

Contaminantes

De acordo com a legislação em vigor na UE.

Identificação

Todos os pré-embalados são identificados com data de durabilidade mínima e lote LFFADDD LLT000

(Lote: L - Lote FF - Fábrica A - Último dígito do ano de embalagem DDD - Dia do ano (data Juliano)
LL - Linha de embalagem T000 - Turno de embalagem)

Conservação

Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

Validade do Produto

24 meses

Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com os produtos alimentares.



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 09-10-13

	Especificação Técnico Comercial de Produto	MA011.19
	Família do Produto: MASSAS Produto: Ninhos de Ovos 500g Marca: MILANEZA - GAST-CATERING	Para: Clientes Data de edição: 28-05-2013 Rubrica:

Especificação Comercial

Embalagem de Venda ao Público

Descrição da Embalagem:	Em película complexa transparente
Dimensões exteriores:	Apróx.: 147 x 98 x 265 mm
Peso líquido:	500 g
Tara:	Apróx.: 11,7 g
Código de Barras (EAN):	- -
Volume:	3.817,59 cm³
Lote (marcações):	Com marcação de validade
Prazo de Validade:	24 meses

Embalagem de Transporte

Descrição da Embalagem:	Embalagem em caixa de cartão castanho
Dimensões exteriores:	Apróx.: 395 x 295 x 270 mm
Peso líquido:	4 kg
Peso Bruto:	Apróx.: 4,423 g
Tara:	Apróx.: 329,2 g
Nº un/ un transporte:	8
Código de Barras (ITF 14):	2 560 1286 22057 2
Volume:	31,46 dm³
Lote (marcações):	Com marcação de validade
Prazo de Validade:	24 meses

Paletização

Peso líquido:	128 kg
Peso bruto:	Apróx.: 166,5 kg
Nº de un venda ao público / palete:	256
Nº un transporte / palete:	32
Código de Barras:	- -
Base:	8
Nº de fiadas / palete:	4
Dimensões:	1200 x 800 x 1224 mm
Volume:	1,17 m³
Tara:	Apróx. 25 kg
Acondicionamento final:	Em filme estirável



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 09-10-13