

Designação do Produto Product Designation	Fotografia Photography
Pastel de Nata Cru ultracongelado	
Estabelecimento Industrial/Industrial Establishment	
Sandre Nata Lda. Zona de Expansão I Lote 1 7500-220 Vila Nova de Santo <a href="mailto:info@thenata.eu">info@thenata.eu</a> NCV: PT L2833 CE GLN: 5600019008063	

Ingredientes Ingredients	Alergénio/ Allergen	Ingrediente Caraterizador Characterizing ingredient	Informação de Origem Source Information
Água Water	NA	NA	NA
Açúcar Sugar	NA	NA	South america
Farinha Trigo 55 Wheat Flour 55	Glúten Gluten	NA	França e Alemanha France and Germany
Margarina folhado (Óleos e gorduras vegetais em proporções variáveis: gordura de palma, óleo de colza e óleo de colza totalmente hidrogenado; Água; Sal; Emulsionantes: E 322 (girassol), E 471, E 475; Antioxidantes: E 304, E 306; Aroma; Acidificante: ácido cítrico; Corante: beta-caroteno)./Puff margarine (Vegetable oils and fats in varying proportions: palm fat, rapeseed oil and fully hydrogenated rapeseed oil; Water; Salt; Emulsifiers: E 322 (sunflower), E 471, E 475; Antioxidants: E 304, E 306; Aroma; Acidifying: citric acid; Dye: beta-carotene.) Certificado RSPO nº BVC-RSPO-DK005678-2.	NA	NA	Dinamarca/Denmark
Gema de Ovo (E202) Egg Yolk (E202)	Ovo Egg	NA	NA
Ovo Líquido (E330, E202) Liquid Egg (E330, E202)	Ovo Egg	NA	NA
Amido de Milho Maize starch	NA	NA	Portugal

Sal Salt	NA	NA	Portugal
Vanilina Vanillin	NA	NA	USA

Condições de Conservação  
Conservation Conditions

A temperatura ≤ -18°C/At temperature ≤ -18°C

Condições de Utilização  
Conditions of Use

Deixar em temperatura ambiente 10 minutos. Uma vez descongelado, cozer em forno pré-aquecido 14 a 15 minutos a 240°C/250°C

Leave at room temperature for 10 minutes. Once defrosted, bake in a preheated oven for 14 to 15 minutes at 240°C / 250°C

Durabilidade  
Durability

12 meses após o fabrico  
12 months after manufacture

Durabilidade após descongelação/confeção  
Durability after defrosting / cooking

Após cozedura tem validade 24 H. Após descongelação, não congelar/  
After cooking it is valid for 24 hours. After defrosting, do not

Alegações  
Allegations

Não aplicável  
Not applicable

Declaração  
Nutritional statement

	por 100g/per 100g
Energia/Energy	1138/272 kJ/kcal
Lípidos/Lipids	11,9 g
dos quais saturados/of which saturated	4,6 g
Hidratos de carbono/Carbohydrate	36,8 g
dos quais açúcares/of which sugars	26,0 g
Proteínas/Proteins	4,1 g
Sal/Salt	0,40 g

Critérios microbiológicos  
Microbiological criteria

Listeria/Listeria Não detetado em 25 g/Not detected in 25 g  
Salmonella/Salmonella Não detetado em 25 g/Not detected in 25 g  
Bolors e Leveduras/Molds and Yeast < 5 x 10<sup>2</sup> ufc/g

Estafilococos coagulase  
positiva/Coagulase positive  
staphylococci < 10<sup>2</sup> ufc/g  
Enterobactérias/Enterobacteria < 10 ufc/g  
Micorganismos a  
30°C/Microorganisms at 30°C <10<sup>5</sup> ufc/g

**Alergénios**

**Allergens**

Glúten, Leite e Ovo. Pode conter vestígios de Soja  
Gluten, Milk and Egg. May contain traces of soy.

**Caraterísticas Físicas do Produto**  
**Physical Product Features**

	Diâmetro superior (mm) Top diameter (mm)	Diâmetro inferior (mm)/ Bottom diameter (mm)	Altura (mm) Height (mm)
Produto/Product	70	40	22
Produto em forma de alumínio Product in the mould of aluminum	73	43	23

**Embalagem Primária**  
**Primary package**

	unidades / caixa units / box	Peso líquido (kg)/Net weight (kg)	dimensões: altura x largura x dimension height x width
Saco de plástico PEAD+forma de alumínio+caixa de cartão PEAD plastic bag + aluminum mould + cardboard box	147	10,29	550X265

**Codificação do Lote**  
**Batch Coding**

L x CPN ddmmaaaa      L x CPN ddmmaaaa  
L = número do plano aberto no      L = open plan number on the packaging day (G-Panifica)  
dia de embalamento (G-Panifica)      CPN = pastel de nata box  
CPN = caixa de pastel de nata      ddmmaaaa = day, month and year of packaging  
ddmmaaaa = dia, mês e ano de      Tag information  
embalamento

Informação da etiqueta

**Código EAN/EAN Code**

5600709773448

**Paletização**  
**Palletizing**

	caixas / camada boxes/layer	camadas/paleta layers/pallet	dimensões da paleta (mm) pallet dimensions
	6	8	1200x800

OGM  
GMO

Não contém organismos geneticamente modificados. Segue a legislação em vigor.

Does not contain genetically modified organisms. Complies with EU and national legislation

Legislação Aplicável  
Applicable Legislation

Regulamento 1441/2007, Regulamento nº 1169/2011 de 25 de Outubro/Regulation 1441/2007  
No. 1169/2011 of 25 October



Ingrediente  
Composto/  
Compound Ingredient

NA

Não/No

Não/No

Não/No

Não/No

Não/No

Não/No

---

Não/No

---

Não/No

---



ecido, durante

o 15 minutes at



o voltar a

it re-freeze





Peso (g)/  
Weight (g)

70

70

s (mm)  
comprimento/  
s (mm)  
h x length

5X215



Peso Bruto (kg)  
Gross weight (kg)

493,92



7, Regulation