

Designação do Produto Product Designation	Fotografia Photography
--	---------------------------

Pastel de Nata Cru Ultracongelado

Estabelecimento Industrial/Industrial Establishment

Sandre Nata Lda.
Zil, Lote 1
7500-220 Vila Nova de Santo
André
Portugal

geral@thenata.eu

NCV: PT L2833 CE

GLN: 5600019008063



Ingredientes (PT)

Ingredients (EN)

Ingredientes (ES)

Ingrédients (FR)

Zutaten (DE)

Alergénio/Allergen

Origem/Origin

Açúcar / Sugar / Azúcar / Sucre / Zucker

NA

Não EU/Non EU

LEITE / MILK / LECHE / LAIT / MILCH

Leite/Milk

Portugal

Farinha de TRIGO / WHEAT Flour / Harina de TRIGO / Farine de BLÉ / WEIZENMEHL

Glúten, pode conter vestígios de SOJA/Gluten, may contain SOYBEAN

EU e não EU/EU and non EU

Água / Water / Agua / Eau / Wasser

NA

NA

Margarina [Óleo de palma, água, óleo de colza, emulsionante: (E322, E 471, E 475), sal, acidificante: E 330, aroma, corante: E 160a, antioxidante: E307] / Margarine [palm oil, water, rapeseed oil, emulsifier: (E322, E 471, E 475), salt, acidifier: E 330, flavor, colour: E 160a, antioxidant: E307] / Margarina [aceite de palma, agua, aceite de colza, emulgente : (E322, E 471, E 475), sal, acidulante: E 330, aroma, colorante: E 160a, antioxidante: E307] / Margarine [huile de palme, eau, huile de colza, émulsifiant: (E322, E 471, E 475), sel, acidifiant: E 330, arôme, colorant: E 160a, antioxydant: E307] / Margarine [Palmöl, Wasser, Rapsöl, Emulgator: (E322, E 471, E 475), Salz, Säuerungsmittel: E 330, Aroma, Farbstoff : E 160a, Antioxidationsmittel: E307]

NA

Dinamarca/
Denmark

Certificado RSPO nº
BVC-RSPO-DK005678-
2.

Gema de OVO / EGG Yolk / Yema de HUEVO / Jaune d'OEUF / EIGELB	Ovo/Egg	Europa/Europe
--	---------	---------------

OVO líquido / Liquid EGG / HUEVO líquido / OEUF liquide / Flüssiges Ei	Ovo/Egg	Europa/Europe
--	---------	---------------

Amido de Milho / Maize starch / Almidón de maíz / Amidon de maïs / Maisstärke	NA	EU
---	----	----

Sal / Salt / Sal / Sel / Salz	NA	Portugal
-------------------------------	----	----------

Aroma a baunilha / Vanilla flavour / Aroma de vainilla / Arôme vanille / Vanillearoma	NA	Europa/Europe
---	----	---------------

Condições de Conservação / storage conditions / Condiciones de conservación/Conditions de conservation/ Anweisungen für Aufbewahrung

Conservar a temperatura ≤ -18°C / Store at temperature ≤ -18°C / Conservar a temperatura ≤ -18°C/Conserver à une température ≤ -18°C /Bei einer Temperatur ≤ -18 °C lagern

Condições de Utilização / Conditions of Use / Condiciones de Uso / Conditions d'utilisation/ Anweisungen für die Verwendung

Deixar à temperatura ambiente 10 minutos. Uma vez descongelado, cozer em forno pré-aquecido, durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C. Após descongelar, não voltar a congelar. / Leave at room temperature for 10 minutes. Once defrosted, bake in a preheated oven for 14 to 15 minutes at 240°C/250°C. After defrosting, do not refreeze. / Dejar a temperatura ambiente durante 10 minutos. Una vez descongelado, hornee en horno precalentado durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C. Después de descongelar, no volver a congelar. / Laisser à température ambiante pendant 10 minutes. Une fois décongelé, cuire au four préchauffé pendant 14 à 15 minutes à 240°C/250°C. Après décongélation, ne pas recongeler. / 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Nach dem Auftauen im vorgeheizten Backofen 14 bis 15 Minuten bei 240°C/250°C backen/10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Nach dem Auftauen im vorgeheizten Backofen 14 bis 15 Minuten bei 240°C/250°C backen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Durabilidade / Durability / Duración /Durabilité/Haltbarkeit

12 meses após o fabrico / 12 months after manufacture / 12 meses después de la fabricación/12 mois après fabrication/12 Monate nach Herstellung

Durabilidade após descongelação e confeção / Durability after defrosting and cooking / Duración después de descongelar y cocinar / Durabilité après décongélation et cuisson / Haltbarkeit nach dem Auftauen und Kochen

Após cozedura consumir em 24 horas. / After cooking consume in 24 hours. / Después de cocinar, consumir dentro de las 24 horas siguientes. / Après cuisson consommer dans 24 heures. / Nach dem Kochen innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Declaração Nutricional/ Nutrition Declaration / Información Nutricional / Déclaration Nutritionnelle / Nährwertdeklaration

por 100g / per 100g / por 100g / pour 100g / pro 100g	
Energia / Energy / Energía / Énergie / Energie	1176/281 kJ/kcal
Lípidos / Fat / Grasas / Matières grasses / Fett	12 g
dos quais saturados / of which saturates / de las cuales saturados / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Glucides / Kohlenhydrate	37 g
dos quais açúcares / of which sugars / de los cuales azúcares / dont sucres / davon Zucker	21 g
Proteínas / Protein / Proteínas / Protéines / Eiweiß	4,2 g
Sal / Salt / Sal / Sel / Salz	0,46 g

Critérios microbiológicos (no produto pronto-a-consumir) / Microbiological criteria (in the ready-to-consume product)

Listeria

Não detetado em 25 g / Not detected in 25 g / No detectado en 25 g

Salmonella

Não detetado em 25 g / Not detected in 25 g / No detectado en 25 g

Bolores e Leveduras / Molds and Yeasts

< 5 x 10² ufc/g

Estafilococos coagulase positiva / Coagulase positive staphylococci

< 10² ufc/g

Enterobactérias / Enterobacteria

< 10² ufc/g

Microrganismos a 30°C / Microorganisms at 30°C

< 10⁵ ufc/g

Alergénios / Allergens

GLUTEN, LEITE e OVO. Pode conter vestígios de SOJA / GLUTEN, MILK and EGG. May contain traces of SOYBEAN

Alegações / Allegations

Não aplicável / Not applicable

OGM/GMO

Não contém organismos geneticamente modificados / Does not contain genetically modified organisms

Irradiação de Alimentos / Food Irradiation

Produtos não sujeitos a tratamento por radiação ionizante / Products not subjected to treatment by ionizing radiation

Pastel de Nata Cru 90 g

Caraterísticas Físicas do Produto

/ Physical Product Features	Diâmetro superior / Top diameter (mm)	Diâmetro inferior / Bottom diameter (mm)	Altura / Height (mm)	Peso / Weight (g)
Produto/Product	72	42	24	90
Produto em forma de alumínio / Product in the form of aluminum	74	45	25	91

Embalagem Primária / Primary package

Saco de plástico PEAD+forma de alumínio+caixa de cartão / PEAD plastic bag + aluminum mould + cardboard box

unidades por caixa / units per box **Peso líquido / Net weight** **dimensões comprimento x largura x altura/
dimensions height x width x length**

72 6,48 320x245x170

Código EAN/

EAN Code

5600709773806

Pastel de Nata Cru 70 g

Caraterísticas Físicas do Produto

/ Physical Product Features	Diâmetro superior / Top diameter (mm)	Diâmetro inferior / Bottom diameter (mm)	Altura / Height (mm)	Peso / Weight (g)
Produto/Product	70	40	22	70

Produto em forma de alumínio / Product in the form of aluminum	73	43	23	71
---	----	----	----	----

Embalagem Primária / Primary package	unidades por caixa / units per box	Peso líquido / Net weight	dimensões comprimento x largura x altura / dimensions height x width x length
---	---	----------------------------------	--

Saco de plástico PEAD+forma de alumínio+caixa de cartão / PEAD plastic bag + aluminum mould + cardboard box	72	5,04	320x245x150
---	----	------	-------------

Código EAN/

EAN Code

5600709773448

Pastel de Nata Cru 70 g

Caraterísticas Físicas do Produto / Physical Product Features	Diâmetro superior / Top diameter (mm)	Diâmetro inferior / Bottom diameter (mm)	Altura / Height (mm)	Peso / Weight (g)
Produto/Product /Produto	70	40	22	70
Produto em forma de alumínio / Product in the form of aluminum / Producto con forma de aluminio	73	43	23	71

Embalagem Primária / Primary package / Paquete primario	unidades por caixa / units per box / unidades por caja	Peso líquido / Net weight / Peso neto (kg)	dimensões comprimento x largura x altura / dimensions height x width x length
--	---	---	--

Saco de plástico PEAD+forma de alumínio+caixa de cartão / PEAD plastic bag + aluminum mould + cardboard box	147	10,29	550x265x215
---	-----	-------	-------------

Código EAN/

EAN Code

5600709773004

Pastel de Nata Cru 30 g

Caraterísticas Físicas do Produto / Physical Product Features	Diâmetro superior / Top diameter (mm)	Diâmetro inferior / Bottom diameter (mm)	Altura / Height (mm)	Peso / Weight (g)
Produto/Product	55	29	20	30
Produto em forma de alumínio / Product in the form of aluminum	57	30	21	31

Embalagem Primária / Primary package	unidades por caixa / units per box	Peso líquido / Net weight	dimensões comprimento x largura x altura / dimensions height x width x length
---	---	----------------------------------	--

Saco de plástico PEAD+forma de alumínio+caixa de cartão / PEAD plastic bag + aluminum mould + cardboard box

140

4,2

320x245x170

Código EAN/

EAN Code

5600709773523

Codificação do Lote / Batch Coding

L P XXXXX YYYYYY

L = número sequencial gerado pelo software

P XXXXX = prefixo alfanumérico
YYYYYY = número sequencial

L P XXXXX YYYYYY

L = software-generated sequential number

P XXXXX = alphanumeric prefix
YYYYYY = sequential number

L P XXXXX AAAAAA

L = número secuencial generado por software

P XXXXX = prefijo alfanumérico
AAAAAA = número secuencial

Paletização / Palletizing

caixas por camada / boxes per layer

6

camadas por palete / layers per pallet

8

dimensões da palete / pallet dimensions (mm)

1200x800

Peso Bruto / Gross weight (kg)

493,92