

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Pastel de Nata Portugais – Produit cuit surgelé

Entreprise	Frisalgados – Fabrico e Distribuição de Produtos Alimentares, Lda.
Adresse	Parque Industrial de Tábua, Lote nº6 – 420■316 Tábua
Nom de l'article	Pastel de Nata Portugais – Cuit (Boîte 10 barquettes x 6 unités)
Marque	Europastry
Code interne	011151
Poids unitaire approximatif	60 g
Forme	Ronde
Poids brut approx.	416 g
Poids net approx.	360 g
Unités par emballage	6
Dimensions emballage	25 x 16,5 x 3,3 cm
Matériaux d'emballage	Carton et moules en aluminium

Ingrédients : Eau, farine de **BLÉ**, sucre, huiles et graisses végétales (huile de palme, huile de colza, huile de colza hydrogénée), émulsifiants (E322, E471, E475), antioxydants (E304, E306), arôme, régulateur d'acidité (E330), colorant (E160a), **JAUNE D'ŒUF** pasteurisé, **ŒUF** entier pasteurisé, sirop de glucose, **LAIT** en poudre, amidon de maïs et amidon modifié, sel, graisses végétales (palme et huile de tournesol), émulsifiants (E471, E472c, E322), conservateur (E202), acidifiant (E330) et arômes naturels.

Caractéristiques organoleptiques :

Produit avec la forme et la saveur du pastel de nata traditionnel portugais, avec un arôme légèrement citronné et une couleur jaune doré.

Instructions de préparation :

- Laisser décongeler 2 à 3 heures à température ambiante.
- Consommer dans les 48 heures après décongélation.
- Avant consommation, chauffer dans un four préchauffé à 180°C pendant 2–3 minutes.
- Ne pas recongeler.

Conditions de conservation : Température ≤ –18°C

Transport : Température ≤ –18°C (±3°C)

Durée de conservation : 12 mois à partir de la date de fabrication.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES ET INFORMATIONS PRODUIT

Paramètre	Limite
Levures et moisissures	$\leq 1 \times 10^4$
Microorganismes à 30°C	$\leq 1 \times 10^4$
E. coli	$\leq 1 \times 10^2$
Staphylocoques coagulase +	$\leq 1 \times 10^3$
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Salmonella	Absence dans 25 g

Allergènes :

Présents : céréales contenant du gluten, lait, œufs.

Peut contenir des traces : fruits à coque, céleri, moutarde, arachides, soja, crustacés, poisson, mollusques, graines de sésame, sulfites, lupin.

OGM : Selon les déclarations des fournisseurs, ce produit ne contient pas d'ingrédients nécessitant un étiquetage OGM conformément aux règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003.