



BEZEICHNUNG: MINI PASTEL NATA 35g
PORTUGUESE CUSTARD EGG TART MINIATURE 35g
 (Blätterteigprodukt mit Eiercremefüllung und tiefgefroren)



NETTOGEWICHT: 35g (+/-3,15g)
 MINDESTHALTBARKEIT: 540 Tage
 HALTBARKEIT NACH DEM BACKEN: 24 Stunden bei Raumtemperatur
 VERBRAUCHER: Allgemeine Bevölkerung, außer Zöliakie und Milch- und Ei Allergiker.

ZUTATEN: Wasser, **WEIZENMEHL**, Zucker, Margarine [raffiniertes Pflanzenöl (Palm), Wasser, raffiniertes Pflanzenöl (Raps und Palme), Salz, Emulgatoren (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren; Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Aromen, Farbstoff (β-Carotin)], **EIGELB** pasteurisiert (5,0%), **MAGERMILCHPULVER** (2,5%), Glucose-Fructose-Sirup, Ei pasteurisiert (1,7%), Maisstärke, Salz, Zitrone, Zimt.
Kann Spuren von Sesamsamen, Sellerie, Sojabohnen, Senf und Schalenfrüchte enthalten.

ZUBEREITUNG:

Das Produkt auf das Backblech legen und ca. 10-15 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach 8-11 Minuten bei 250°C backen. Sobald sie das Produkt aus dem Ofen nehmen, besprühen sie es sofort mit Wasser, damit sich die obere Kapsel senkt und das Produkt glänzender wird. Die Einwegform sollte entfernt werden, solange das Produkt noch heiß ist. Nach der Zubereitung verzehrfertig. Sobald der Auftauprozess begonnen hat, darf das Produkt nicht wieder eingefroren werden.

(Die Zeiten und Temperaturen sind nur Richtwerte, sie hängen von den Eigenschaften des jeweiligen Ofens ab).

LOGISTISCHE DATEN

Karton:

EINHEITEN: 120
 PRIMÄRVERPACKUNG: Aluminiumform
 SEKUNDÄRVERPACKUNG: PEAD-Beutel mit Seitenfaltenbalg, Separator mit PP
 TERTIÄRVERPACKUNG: Wellpapp-Faltkarton (340mmx235mmx150mm)
 NETTOGEWICHT (kg): 4,200
 BRUTOGEWICHT (kg): 4,562 (+/-0,07kg)
EAN 13: 5604751560704
ITF 14: 15604751560701

Palette:

Karton / Palette 100
 Karton / Lage 10
 Lagen 10
 Bruttogewicht der Palette (kg): 479

Batch-Codierung:

siehe Etikette. z.B.: 1C052424

LAGERUNG UND TRANSPORTANWEISUNG

Tiefgefrorenes Produkt.
 Lagerung bei [-18°C bis -25°C].
 Transporttemperatur -18°C (+/-3°C).

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen	Blätterteigprodukt mit runder Form und Cremefüllung
Aroma	Charakteristische Creme mit Milch, Eiern, Zimt und Zitrone
Geschmack	Charakteristischer Blätterteig mit Cremefüllung aus Milch, Eiern, Zimt und Zitrone.

 	MINI PASTEL DE NATA 35g REF. 86070	
--	---	---

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Parameter	Grenze	Methode
Aerobe Mesophile Keimzahl	<1,0 X 10 ⁶ KBE/g	ISO 4833
Mikroorganismen bei 30°C/Molkerei	<1,0 X 10 ²	Kalkulation
Schimmelpilze	<1,0 X 10 ³ KBE/g	NF V 08-059
<i>E. coli</i>	<1,0 X 10 KBE/g	ISO 16649
<i>Staphylococcus aureus</i>	<1,0 X 10 ² KBE/g	ISO 6888
<i>Bacillus cereus</i>	<1,0 X 10 ² KBE/g	EN ISO 7932
<i>Salmonellen</i>	In 25g nicht vorhanden	PAM 55
<i>Listeria monocytogenes</i>	In 25g nicht vorhanden	PAM 17
<i>Listeria monocytogenes</i>	<1,0 X 10 ² KBE/g	PAM 17

KONTAMINANTEN

Parameter	Grenze	Methode
Deoxynivalenol	≤ 500 µg/kg	HPLC
Zearalenon	≤ 50 µg/kg	HPLC
Ochratoxin A	≤ 2,0 µg/kg	HPLC
Melamin	≤ 2,5 mg/kg	HPLC/MS
Acrylamid	≤ 300 µg/kg	Flüssigkeit Chromatographie
Trans-Fettsäuren	≤ 2 g pro 100 g Fett in Lebensmitteln	Flüssigkeit Chromatographie
Physikalische Gefahren (Metall)	< 4mm	Metalldetektor

NÄHRWERTANGABEN – DURCHSCHNITTLISCHE WERTE

Parameter	Werte je 100g	Toleranz je 100g	Methode
Brennwert	1038kJ		Berechnung
	247kcal		Berechnung
Fett	10,5g	8,4-12,6	Soxhlet-Extraktion
davon gesättigte Fettsäuren	5,4g	4,3-6,5	Gaschromatographie
Kohlenhydrate	33,6g	26,9-40,3	Berechnung
davon Zucker	17,9g	14,3-21,5	HPLC
Ballaststoffe	1,0g	Max.3,0	Enzym-gravimetrisch
Eiweiß	4,2g	2,2-6,2	Verbrennung
Salz	0,60g	0,22-0,97	Atomabsorption

GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN

Die für die Herstellung dieses Produktes verwendeten Rohstoffe enthalten keine genetisch veränderten Organismen (GVO) oder stammen gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

RECHTLICHE KONFORMITÄT

Das Produkt wurde in Übereinstimmung mit allen anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen in Portugal und in der Europäischen Union formuliert und hergestellt.

	<p>Certified B Corporation</p>	<p>MINI PASTEL DE NATA 35g</p> <p>REF. 86070</p>	
--	---	--	---

156070

PRODUTO DE PA STELARIA DE MASSA FOLHADA COM RECHEIO DE CREME DE OVO, CRU
 ULTRA CONGELA DO/ PRODUIT DE PATISERIE DE PATE FEUILLETEE AVEC GARNITURE A
 LA CREME D'ŒUF, CRU SURGELÉ/ DEEP-FROZEN UNBAKED PUFF PASTRY PRODUCT WITH
 EGG CREAM/ PRODUCTO DE PA STELERIA DE MASA HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE HUEVO

Rev_11

MINI PASTEL NATA 35g

Ingredientes: Água, farinha de TRIGO, açúcar, margarina [gordura vegetal refinada (palma), água, óleo vegetal refinado (colza, palma), sal, emulsionantes (E471, E475), acidificante (E330), conservante (E200), aroma, corante (E160ai)], gema de OVO pasteurizada (5,5%), LEITE em pó magro (2,7%), xarope de glicose-frutose, OVO pasteurizado (1,8%), amido de milho, sal, limão, canela.
 PODE conter vestígios de sementes de sésamo, peixe, soja, mostarda e frutos de casca rija.
 Ingrédients: Eau, farine de BLÉ, sucre, margarine [graisse végétale raffinée (palme), eau, huile végétale raffinée (colza, palme), sel, émulsifiants (E471, E475), acidifiant (E330), conservateur (E200), arôme, colorant (E160ai)], jaune d'ŒUF pasteurisé (5,5%), LAIT maigre en poudre (2,7%), sirop de glucose-fructose, ŒUF pasteurisé (1,8%), amidon de maïs, sel, citron, cannelle.
 Peut contenir des traces de graines de sésame, poissons, soja, moutarde et fruits à coques.
 Ingredientes: Water, WHEAT flour, sugar, margarine [refined vegetable fat (palm), water, refined vegetable oil (rapeseed, palm), salt, emulsifier (E471, E475), acid (E330), preservative (E200), flavour, colour (E160ai)], pasteurized EGG yolk (5,5%), skimmed MLK powder (2,7%), glucose-fructose syrup, pasteurized EGG (1,8%), corn starch, salt, lemon, cinnamon.
 May contain traces of sesame seeds, fish, soybeans, mustard and nuts.
 Ingredientes: Agua, harina de TRIGO, azúcar, margarina [grasas vegetales refinadas (palma), agua, aceite vegetal refinado (colza, palma), sal, emulgente (E471, E475), acidulante (E330), conservador (E200), aroma, colorante (E160ai)], yema de HUEVO pasteurizada (5,5%), LECHE magro en polvo (2,7%), jarabe de glucosa-fructosa, HUEVO pasteurizado (1,8%), almidón de maíz, sal, limón, canela.
 Puede contener trazas de granos de sésamo, pescado, soja, mostaza y frutos de cáscara.

Consumir de preferência antes de/ À consommer de préférence avant le / Best before/ Consumir preferentemente antes del: **fit. lot. validity, expiry, expiry year YYYY**

Lote/Lot/Batch: **fit. lot. company Lot**

Peso líquido/Poids net/ Net weight/Peso neto: **4,200 kg**

Quantidade/Quantité/Quantity/Cantidad: **120 UNI.**

Declaração Nutricional (valores médios por 100g)/ Déclaration nutritionnelle (moyenne pour 100g)/ Nutrition declaration (average per 100g)/ Información Nutricional (valores medios por 100g)

Energia/ Valeur énergétique/ Energy value/ Valor energético: 1038kJ/ 247kcal;
 Lípidos/Matières grasses/Fat/Grasas: 10,5g dos quais saturados/dont acides gras saturés/ of which saturates/ de las cuales saturadas: 5,4g. Hidratos de carbono/Glucides/Carbohydrate: 33,6g dos quais açúcares/dont sucres/of which sugars/de los cuales azúcares: 17,9g. Fibra/Fibres alimentaire/Fibre/Fibra alimentaria: 1,0g. Proteínas/Protéines/ Protein/Proteinas: 4,2g. Sal/Sel/Salt: 0,60g

MODO DE PREPARAÇÃO/ MODE DE PRÉPARATION/ PREPARATION METHOD/MÉTODO DE PREPARACIÓN:
 Descongelar cerca de 10-15 minutos à temperatura ambiente, cozer durante 8-11 minutos a 250°C. Quando retirar do forno, borrifar com água de modo a que a cápsula superior baixe e fique um produto mais brilhante. A forma descartável deve ser retirada com o produto ainda quente. /Décongeler environ 10-15 minutes à la température ambiante, cuire pendant 8-11 minutes a 250°C. La crème doit former une cloque pendant la cuisson qui doit brûler un peu. Lorsque vous retirez le produit du four vaporiser de l'eau froide sur le dessus, la cloque va se rabaisser et va garder un aspect brillant. Enlever le moule en aluminium jetable mais attention le produit est encore chaud. / Thaw approximately 10-15 minutes at room temperature, bake the product for about 8-11 minutes at 250°C. Leaving form a capsule, which must burn a bit. When you remove from oven, sprinkle with water so the capsule download and get a more brilliant. The disposable product form must be removed while it is still hot/ Descongelar 10-15 minutos a temperatura ambiente, hornear durante 8-11 minutos a 250°C. Dar una forma de cápsula que debe quemar un poco. Cuando se quita del horno, espolvorear con agua de modo a obtener un producto más brillante. La forma desechable se debe tomar con el producto caliente.
 Conservar a temperaturas inferiores a -18°C/ A conserver à des températures inférieures à -18°C/ Store at temperatures below -18°C/ Conservar a temperaturas inferiores a -18°C.

Uma vez descongelado, não volte a congelar./ Ne jamais recongeler un produit décongelé/ Once thawed, do not refreeze/ Una vez descongelado, no volver a congelar

Fabricado por/Fabriqué par/ Made by: Panicongelados – Massas Congeladas S.A. Travessa do Outeiro dos Cepos, 44 – Montijos - 2425-618 Monte Redondo PORTUGAL Tel. + 351 244 689 050



(01)1111111111113(37)00(15)000000(10)00000000



fit. lot.id



Halal ID: 1513

