

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 21971
Denominação comercial: ALDEAO MULTICEREAIS
Denominação legal: Pão previamente cozido congelado
Código EAN caixa: 8424465219715
Código EAN pack:
Código EAN unitário: 8424465969900

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 540 dias
Vida útil secundária: 2 dias a temperatura ambiente

**A vida útil do produto pode variar dependendo das condições de armazenamento, preparação e exposição do produto acabado.*

› INDICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PREPARAÇÃO

Conservação: Manter a uma temperatura de -14,0 °C. Não voltar a congelar uma vez descongelado.

Preparação: Descongelar: 25 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cozer a: 170 - 180 °C
35 - 45 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 30 minutos à temperatura ambiente. Aquecer 45 min à 180° C.

**Os tempos de cozedura e descongelação são aproximados, dependendo das condições e temperatura das instalações.*

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO 38%, água, farelo de TRIGO 4,1%, gluten de TRIGO, farinha de CENTEIO 3,2%, massa leveda de TRIGO 2,7% (farinha de TRIGO fermentada, água), sementes de girassol 2,4%, farelo de AVEIA 2,3%, levedura, sal, linhaça marrom 1%, linhaça dourada 1%, farinha de malte de TRIGO 0,6%, milho miudo 0,6%, flocos de milho 0,4%, farinha de milho 0,4%, SOJA 0,4%, fibra de SOJA 0,4%, germe de TRIGO 0,4%, fibra de chicória, açúcar mascavo, farinha de arroz 0,2%, SESAMO 0,2%, curcuma.

Pode conter vestígios de: mostarda.

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten (incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeio	X	-
Cevada	-	-
Aveia	X	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-	-
Ovos e produtos à base de ovos	-	-
Peixe e produtos à base de peixe	-	-
Amendoins e produtos à base de amendoins	-	-
Soja e produtos à base de soja	X	-
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	-	-
Frutos de casca rija e produtos derivados	-	-
Amêndoas	-	-
Avelãs	-	-
Nozes	-	-

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

**Os valores nutricionais do produto pronto para consumo foram relatados de acordo com as instruções de preparação sugeridas na seção de conselhos de preparação recomendados.*

➤ PESOS, MEDIDAS E DESVIOS

Peso aproximado produto cozido 405 g **Peso pack** -

**O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.*

► CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

Odor: -
Cor: -
Gosto: -
Aparência: -

**As características organolépticas do produto podem variar dependendo das condições de armazenamento, preparação e exposição do produto acabado.*

> ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO EMBALADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Número de colónias aeróbias	1	-	10e5 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	10e2 ufc/g

*Não detectado

n → número de unidades na amostra.

c → número de unidades na amostra, cujo número de bactérias pode estar entre m e M. A amostra continuará sendo considerada aceitável se as outras unidades tiverem um número de bactérias menor ou igual a m.

m → valor limiar do número de bactérias. O resultado será considerado satisfatório se todas as unidades que compõem a amostra tiverem um número de bactérias igual ou menor que m.

M → valor limite do número de bactérias. O resultado será considerado insatisfatório se uma ou mais unidades que compõem a amostra tiverem um número de bactérias igual ou superior a M.

INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

> EMBALAGEM

	Caixa	Rótulo	Fita-cola	Bolsa
Peso aproximado (g)	594,00	4,57	4,00	32,76
Medidas internas (mm)	585x385x272	-	-	-
Medidas externas (mm)	590x390x281	130x220x0	1.000x75x0	585x240x920
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	3,34	0,14	0,03	0,02
Cor (mm)	Castanho	Branco	Transparente	Azul
Reciclável*	+	+	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	995494	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	32,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	180x380x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAP+PLS	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	Marron	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	N	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

18

Peso líquido (kg)

8,01

Peso bruto (kg)

8,86

Paleta



Caixas/capa

4

Capas

7

Total caixas

28

Peso (kg)

273

Altura (m)

2,12

Tipo paleta

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

> CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO:

REGULAMENTOS APLICÁVEIS

- Regulamento (CE) 852/2004, e modificações subsequentes, relativas à higiene dos produtos alimentares.
- Regulamento (CE) 2073/2005, e modificações subsequentes, relativas aos critérios microbiológicos aplicáveis aos produtos alimentares.
- Regulamento (CE) 396/2005, e modificações subsequentes, relativas aos limites máximos de resíduos de pesticidas nos alimentos para animais e nos alimentos de origem vegetal e animal.
- Regulamento (UE) 915/2023, e modificações subsequentes, a través das quais é fixado o teor máximo de certos contaminantes nos produtos alimentares.
- Regulamento (UE) 1169/2011, e modificações subsequentes, nas informações sobre alimentos fornecidas ao consumidor.
- Regulamento (CE) 1333/2008, e modificações subsequentes, relativo aos aditivos alimentares
- OGM (Organismo Geneticamente Modificado) e Radiações Ionizantes: As matérias-primas utilizadas na elaboração deste produto não foram tratadas com radiação ionizante e não contêm ou provêm de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) e, portanto, não requerem rotulagem especial. Legislação aplicável:
 - Regulamento (CE) 1829/2003, e modificações subsequentes, em géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados.
 - Regulamento (CE) 1830/2003, e modificações subsequentes, relativas à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados.

Qualquer cópia impressa pode estar obsoleta.