

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 27533

Denominação comercial: BAGUETTE PARISIENSE

Denominação legal: Pão pré-cozido congelado

Código EAN caixa: 8424465275339

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465275391

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 540 dias

Vida útil secundária: 1 dia 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: 15 - 20 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 190 °C

18 - 20 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 20 minutos à temperatura ambiente. Cozer 20 minutos a 190°C.

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

#### > LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, água, levedura, sal, agente de tratamento da farinha (E300).

**Pode conter vestígios de:** leite, soja, sésamo, mostarda.

#### > SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

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

**Presença como ingrediente**
**Presença como vestígio**

|   |   |   |
|---|---|---|
| Castanhas de caju   | - | - |
| Castanhas do Brasil   | - | - |
| Pistácios   | - | - |
| Nozes pécan   | - | - |
| Nozes de macadâmia ou do Queensland   | - | - |
| <b>Aipo e produtos à base de aipo</b>   | - | - |
| <b>Mostarda e produtos à base de mostarda</b>   | - | X |
| <b>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</b>                                       | - | X |
| <b>Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações &gt;10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO<sub>2</sub></b> | - | - |
| <b>Tremoço e produtos à base de tremoço</b>   | - | - |
| <b>Moluscos e produtos à base de moluscos.</b>  | - | - |

**> DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g**

|                            | Produto pronto para consumo | Produto embalado |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| <b>Energia</b>             | 1379 kJ                     | 1256 kJ          |
|                            | 325 kcal                    | 296 kcal         |
| <b>Lípidos</b>             | 0,8 g                       | 0,7 g            |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - saturados                | 0,06 g                      | 0,05 g           |
| - monoinsaturados          | 0,04 g                      | 0,04 g           |
| - polinsaturados           | 0,2 g                       | 0,2 g            |
| - trans                    | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3    | -                           | -                |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 68 g                        | 62 g             |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - açúcares                 | 0,2 g                       | 0,2 g            |
| <b>Fibra</b>               | 2,4 g                       | 2,2 g            |
| <b>Proteínas</b>           | 10 g                        | 9,4 g            |
| <b>Sal</b>                 | 1,7 g                       | 1,4 g            |
| <b>Sódio</b>               | 663 mg                      | 576 mg           |
| <b>Colesterol</b>          | -                           | -                |

\*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**

| Produto embalado              | Mínimo | Médio | Máximo |
|-------------------------------|--------|-------|--------|
| <b>Peso (g)</b>               | 318    | 348   | 378    |
| - Massa (g)                   |        | 348   |        |
| - Recheio (g)                 |        | -     |        |
| - Cobertura (g)               |        | -     |        |
| - Decoração (g)               |        | -     |        |
| <b>Comprimento / Diâmetro</b> | 480    | 520   | 560    |
| <b>Largura (mm)</b>           | 68     | 78    | 88     |
| <b>Altura (mm)</b>            | 38     | 47    | 56     |

**Peso aproximado produto cozido** 313 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>Estafilococcus 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)   | 573,00      | 4,57      | 4,00        | 25,58       |
| Medidas internas (mm) | 585x385x272 | -         | -           | 240,00      |
| Medidas externas (mm) | 590x390x281 | 130x220x0 | 1.000x75x0  | 880x1.070x0 |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH   | PP          | PEAD        |
| Espessura (mm)        | -           | 0,14      | 0,03        | 0,02        |
| Cor (mm)              | Castanho    | Branco    | Trasparente | Azul        |
| Reciclável*           | +           | +         | +           | +           |

### OUTRAS EMBALAGENS

|                       |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|                       | - | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g)   | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Material              | - | - | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm)        | - | - | - | - | - | - | - |
| Cor                   | - | - | - | - | - | - | - |
| Reciclável*           | - | - | - | - | - | - | - |

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

22

#### Peso líquido (kg)

7,66

#### Peso bruto (kg)

8,44

### Palete



#### Caixas/capa

4

#### Capas

7

#### Total caixas

28

#### Peso (kg)

261

#### Altura (m)

2,12

#### Tipo palete

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 contém 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.