

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 45170

Denominação comercial: PÃO DE ESPELTA E MEL

Denominação legal: Pão especial previamente cozido ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465451702

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465976113

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 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 -18,0 °C. Não voltar a congelar uma vez descongelado.

Preparação: Descongelar: 30 - 40 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 190 - 210 °C

10 - 15 minutos

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar o produto durante 30-40 minutos a temperatura ambiente. Pré aquecer o forno a 190-210°C e cozer durante 10-15 minutos.

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Mix para a elaboração de pão especial com TRIGO ESPELTA (TRIGO ESPELTA (72%) e mel (1%) (farinha de TRIGO ESPELTA, farinha integral de TRIGO ESPELTA, sementes de girassol, semente de TREMOÇO triturada, SESAMO, TRIGO ESPELTA integral triturado, flocos de TRIGO ESPELTA, sal, GLUTEN de TRIGO ESPELTA, espessante (E412), mel para uso industrial, dextrose, açúcar, extrato de malte (malte de CEVADA, água), reguladores de acidez (E339, E340), emulsionante (E472e), aroma, agente de tratamento de farinha ácido ascórbico, enzimas), água, levedura.

Pode conter vestígios de: Leite, ovo, soja, mostarda.

► SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

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

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Castanhas de caju	-	-
Castanhas do Brasil	-	-
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	-
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	-
Aipo e produtos à base de aipo	-	-
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	X
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	X	-
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO ₂	-	-
Tremoço e produtos à base de tremoço	X	-
Moluscos e produtos à base de moluscos.	-	-

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	1219 kJ	1141 kJ
	289 kcal	270 kcal
Lípidos	5,5 g	5,3 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	0,8 g	0,8 g
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	46 g	42 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,9 g	3,0 g
Fibra	3,7 g	3,3 g
Proteínas	12 g	12 g
Sal	1,4 g	1,4 g
Sódio	-	560 mg
Colesterol	-	-

**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
Peso (g)	255	265	275
- Massa (g)		265	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	230	245	260
Largura (mm)	100	115	130
Altura (mm)	-	-	-

Peso aproximado produto cozido - 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	-	10e4 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	10e2 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)	320,00	-	2,00	16,00
Medidas internas (mm)	592x254x140	-	-	-
Medidas externas (mm)	597x259x148	-	0x50x0	950x0x600
Material	KM CD	-	PP	PEAD
Espessura (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	Transparente	Azul
Reciclável*	+	-	+	+

> OUTRAS EMBALAGENS

	816120	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	6,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	135x280x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Cor	Branco	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

10

Peso líquido (kg)

2,65

Peso bruto (kg)

3,02

Paleta



Caixas/capa

6

Capas

11

Total caixas

66

Peso (kg)

224

Altura (m)

1,78

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.