

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 60985

Denominação comercial: BAGEL CRISTALINO DE CEREAIS

Denominação legal: Paão cozido congelado

Código EAN caixa: 8424465609851

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465950762

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 450 dias

Vida útil secundária: 10 dias em refrigeração

**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: 20 - 25 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente

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

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO 42%, água, linhaça marróm, levedura, TRIGO triturado 2,7%, CENTEIO triturado 2%, farelo de TRIGO 2%, SOJA triturada, azeite de oliva, sementes de girassol, SÊSAMO, linhaça dourada, trigo sarraceno, açúcar, sal, farinha tostada (CENTEIO, TRIGO) 0,7%, farinha de malte de TRIGO triturado 0,7%, massa lêveda inativa (farinha de CENTEIO fermentada) 0,4%.

Pode conter vestígios de: ovo, leite, mostarda.

► SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluindo as suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	X	-
Cevada	-	-
Aveia	-	-
Espelta	-	-
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	-	-
Moluscos e produtos à base de moluscos.	-	-

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	1170 kJ	1170 kJ
	278 kcal	278 kcal
Lípidos	5,8 g	5,8 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	0,8 g	0,8 g
- monoinsaturados	2,2 g	2,2 g
- polinsaturados	2,0 g	2,0 g
- trans	0,02 g	0,02 g
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	42 g	42 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	2,7 g	2,7 g
Fibra	7,0 g	7,0 g
Proteínas	11 g	11 g
Sal	1,2 g	1,2 g
Sódio	466 mg	466 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)	56	75	94
- Massa (g)		75	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	98	110	122
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	38	45	53
Peso aproximado produto cozido	75 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	-	10e4 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	10e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulase positivos	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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)	549,84	-	4,00	20,20
Medidas internas (mm)	587x389x233	-	-	-
Medidas externas (mm)	592x394x242	-	1.000x75x0	0x1.100x0
Material	KM CS	-	PP	PEAD
Espessura (mm)	3,96	-	0,03	0,02
Cor (mm)	Castanho	-	Trasparente	Azul escuro
Reciclável*	+	-	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	994679	998392	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	190,00	1,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	583x385x114	80x290x0	-	-	-	-	-
Material	KM CS	SAT+ADH	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	4,13	-	-	-	-	-	-
Cor	Marron	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

60

Peso líquido (kg)

4,5

Peso bruto (kg)

5,24

Paleta



Caixas/capa

4

Capas

8

Total caixas

32

Peso (kg)

193

Altura (m)

2,09

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.