

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 62545

Denominação comercial: PÃO CANTABRICO

Denominação legal: Pão especial precozido ultracongelado

Código EAN caixa: 8424465625455

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465972856

### INFORMAÇÃO DO PRODUTO

#### > VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: -

*\*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

**Conselhos de preparação recomendados:** Deixar descongelar o produto por 30-40 minutos em temperatura ambiente. Cozer em forno aquecido a 190-210°C durante 5 minutos aprox.

*\*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, óleo vegetal (oliva), agente de tratamento de farinha (E300).

**Pode conter vestígios de:** Leite, mostarda.

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

|   | Presença como ingrediente | Presença como vestígio |
|---|---------------------------|------------------------|
| <b>Cereais que contêm glúten</b>                            | X                         | -                      |
| (incluindo 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>                       | -                         | -                      |
| <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>                                       | - | - |
| <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>             | 998 kJ                      | 916 kJ           |
|                            | 235 kcal                    | 216 kcal         |
| <b>Lípidos</b>             | 1,4 g                       | 1,2 g            |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - saturados                | 0,2 g                       | 0,2 g            |
| - monoinsaturados          | -                           | -                |
| - polinsaturados           | -                           | -                |
| - trans                    | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3    | -                           | -                |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 48 g                        | 44 g             |
| <i>dos quais:</i>          |                             |                  |
| - açúcares                 | 1,3 g                       | 1,4 g            |
| <b>Fibra</b>               | 2,4 g                       | 2,0 g            |
| <b>Proteínas</b>           | 6,5 g                       | 6,3 g            |
| <b>Sal</b>                 | 1,0 g                       | 1,0 g            |
| <b>Sódio</b>               | 400 mg                      | 400 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>                       | 135    | 145   | 155                |
| - Massa (g)                           |        | 145   |                    |
| - Recheio (g)                         |        | -     |                    |
| - Cobertura (g)                       |        | -     |                    |
| - Decoração (g)                       |        | -     |                    |
| <b>Comprimento / Diâmetro</b>         | 230    | 245   | 260                |
| <b>Largura (mm)</b>                   | 70     | 80    | 90                 |
| <b>Altura (mm)</b>                    | 40     | 40    | 40                 |
| <b>Peso aproximado produto cozido</b> | -      |       | <b>Peso pack</b> - |

\*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 | - | 1,0e4 ufc/g | -           |
| Número de colónias anaeróbias            | - | - | -           | -           |
| Enterobacteriaceae                       | - | - | -           | -           |
| Coliformes totais                        | 1 | - | 1,0e2 ufc/g | -           |
| <i>Escherichia coli</i>                  | 1 | - | 1,0e1 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 | - | -           | 1,0e2 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)   | 596,00      | -      | 2,00         | 21,00     |
| Medidas internas (mm) | 580x386x235 | -      | -            | -         |
| Medidas externas (mm) | 585x391x243 | -      | 0x75x0       | 950x0x810 |
| 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

45

#### Peso líquido (kg)

6,52

#### Peso bruto (kg)

7,3

### Palete



#### Caixas/capa

4

#### Capas

8

#### Total caixas

32

#### Peso (kg)

259

#### Altura (m)

2,09

#### 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.