

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

**Referência:** 81625

**Denominação comercial:** HOGAZA DO POVO

**Denominação legal:** Pão previamente cozido congelado

**Código EAN caixa:** 8424465816259

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitário:** 8424465964493

### 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 -14,0 °C. Não voltar a congelar uma vez descongelado.

**Preparação:** Descongelar: 1 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: 200 °C  
25 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 60 minutos à temperatura ambiente. Aquecer 25 minutos a 200°C.

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

#### › LISTA DE INGREDIENTES:

**Ingredientes:** Farinha de TRIGO, água, massa lêveda de TRIGO 7,7% (farinha de TRIGO fermentada, água), farinha de CENTEIO, sal, massa lêveda inativa (farinha de CENTEIO fermentada), levedura, farinha de CEVADA maltada.

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

#### › 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                                                     | X                         | -                      |
| Cevada                                                      | X                         | -                      |
| 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>            | -                         | X                      |
| Amêndoas                                                    | -                         | -                      |
| Avelãs                                                      | -                         | -                      |
| Nozes                                                       | -                         | X                      |

|                                                                                                | 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 <sub>2</sub> | -                         | -                      |
| 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                 | 970 kJ                      | -                |
|                         | 229 kcal                    | -                |
| Lípidos                 | 0,6 g                       | -                |
| <i>dos quais:</i>       |                             |                  |
| - saturados             | 0,1 g                       | -                |
| - monoinsaturados       | -                           | -                |
| - polinsaturados        | -                           | -                |
| - trans                 | -                           | -                |
| - ácidos gordos Omega-3 | -                           | -                |
| Hidratos de Carbono     | 44 g                        | -                |
| <i>dos quais:</i>       |                             |                  |
| - açúcares              | 1,5 g                       | -                |
| Fibra                   | 5,8 g                       | -                |
| Proteínas               | 9,3 g                       | -                |
| Sal                     | 1,3 g                       | 0,00 g           |
| Sódio                   | 536 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)               | 480    | 500   | 520    |
| - Massa (g)            |        | 500   |        |
| - Recheio (g)          |        | -     |        |
| - Cobertura (g)        |        | -     |        |
| - Decoração (g)        |        | -     |        |
| Comprimento / Diâmetro | 395    | 405   | 415    |
| Largura (mm)           | 130    | 140   | 150    |
| Altura (mm)            | 60     | 70    | 80     |

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 | -          |
| 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)   | 763,00      | -      | 2,00        | 29,35       |
| Medidas internas (mm) | 585x385x318 | -      | -           | -           |
| Medidas externas (mm) | 590x390x326 | -      | 0x75x0      | 1.050x910x0 |
| Material              | KM CS       | -      | PP          | PEAD        |
| Espessura (mm)        | 4,20        | -      | 0,04        | 0,02        |
| Cor (mm)              | Castanho    | -      | Trasparente | Azul        |
| Reciclável*           | +           | -      | +           | +           |

OUTRAS EMBALAGENS

|                       |           |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|
|                       | 816122    | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g)   | 5,00      | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0     | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 148x210x0 | - | - | - | - | - | - |
| Material              | PAPEL     | - | - | - | - | - | - |
| Espessura (mm)        | 0,07      | - | - | - | - | - | - |
| Cor                   | Branco    | - | - | - | - | - | - |
| Reciclável*           | S         | - | - | - | - | - | - |

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

16

#### Peso líquido (kg)

8

#### Peso bruto (kg)

8,75

### Paleta



#### Caixas/capa

4

#### Capas

6

#### Total caixas

24

#### Peso (kg)

235

#### Altura (m)

2,11

#### 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.