

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 85102
Denominação comercial: MAESTRA CEREALES
Denominação legal: Pão especial de cereais ultracongelado
Código EAN caixa: 8424465851021
Código EAN pack:
Código EAN unitário: 8424465922882

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias
Vida útil secundária: 6 dias 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: 150 - 180 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Descongelar o produto durante 2,5-3 horas em temperatura ambiente. Vida útil do produto uma vez descongelado: Máximo 6 dias. Manter o produto em um lugar fresco e seco.

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

› LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Farinha de TRIGO 48%, água, massa lêveda de TRIGO 9% (farinha de TRIGO fermentada, água), farinha de CENTEIO integral 2%, sementes de linhaça, sementes de SÊSAMO, sal, flocos de AVEIA 1%, sementes de girassol descascadas, azeite extra-virgem, sementes de abóbora descascadas, sementes de milho descascadas, farinha de CEVADA maltada tostada 0,5%, sementes de papoula, levedura, aroma natural, sémola de TRIGO.

Pode conter vestígios de: -

› SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten (incluídas suas estirpes híbridas e produtos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeio	X	-
Cevada	X	-
Aveia	X	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-	-
Ovos e produtos à base de ovos	-	-
Peixe e produtos à base de peixe	-	-
Amendoins e produtos à base de amendoins	-	-
Soja e produtos à base de soja	-	-
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	-	-
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	-	-
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	1059 kJ	-
	251 kcal	-
Lípidos	4,6 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	0,6 g	-
- monoinsaturados	-	-
- polinsaturados	-	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	43 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	1,1 g	-
Fibra	3,2 g	-
Proteínas	7,8 g	-
Sal	1,0 g	0,00 g
Sódio	400 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)	436	450	464
- Massa (g)		450	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	150	170	190
Largura (mm)	170	190	210
Altura (mm)	70	85	100

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: Dourado

Cor: Característico de pão cozido

Gosto: Característico de pão cozido

Aparência: Pão cozido

*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)	334,00	-	2,00	6,71
Medidas internas (mm)	466x291x185	-	-	-
Medidas externas (mm)	471x296x193	-	0x75x0	330x300x0
Material	KM CS	-	PP	PEBD
Espessura (mm)	4,20	-	0,04	0,03
Cor (mm)	Castanho	-	Trasparente	Trasparente
Reciclável*	+	-	+	+

OUTRAS EMBALAGENS

	816122	817026	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	6,69	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	8x1x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PE	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	0,07	1,00	-	-	-	-	-
Cor	Branco	Branco	-	-	-	-	-
Reciclável*	S	N	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

7

Peso líquido (kg)

3,15

Peso bruto (kg)

3,54

Paleta



Caixas/capa

6

Capas

10

Total caixas

60

Peso (kg)

237

Altura (m)

2,08

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.