

## FICHA TÉCNICA

### DADOS DO PRODUTO

Referência: 86553

Denominação comercial: BARRA DE CEREAIS

Denominação legal: Pão previamente cozido congelado

Código EAN caixa: 8424465865530

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465924275

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

**Preparação:** Descongelar: 20 - 25 minutos em refrigeração

Fermentar: -

Cozer a: 180 - 200 °C

20 - 25 minutos

**Conselhos de preparação recomendados:** Descongelar 25 minutos à temperatura ambiente. Aquecer 20 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 61%, água, flocos de AVEIA 3,4%, levedura, girassol descascado 1,7%, linhaça marrom 1,7%, SESAMO descascado 1,3%, sal, sementes de papoila 0,4%, farinha de malta de TRIGO 0,3%, agente de tratamento da farinha (E300).

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

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

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
<b>Cereais que contêm glúten</b>	X	-
(incluídas suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	-	-
Aveia	X	-
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)	-	-
<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>	X	-
<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>	1305 kJ	1156 kJ
	309 kcal	273 kcal
<b>Lípidos</b>	4,1 g	3,6 g
<i>dos quais:</i>		
- saturados	0,5 g	0,5 g
- monoinsaturados	0,6 g	0,5 g
- polinsaturados	1,0 g	0,9 g
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	56 g	49 g
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	1,0 g	0,9 g
<b>Fibra</b>	3,2 g	2,8 g
<b>Proteínas</b>	11 g	9,4 g
<b>Sal</b>	1,4 g	0,95 g
<b>Sódio</b>	543 mg	379 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>	190	220	250
- Massa (g)		220	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
<b>Comprimento / Diâmetro</b>	355	430	505
<b>Largura (mm)</b>	62	68	74
<b>Altura (mm)</b>	38	44	50
<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	-	1,0e3 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)	433,00	4,57	4,00	22,10
Medidas internas (mm)	490x290x321	-	-	175,00
Medidas externas (mm)	494x294x329	130x220x0	1.000x75x0	875x850x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Espessura (mm)	4,00	0,14	0,03	0,02
Cor (mm)	Castanho	Branco	Trasparente	Azul
Reciclável*	+	+	+	+

### OUTRAS EMBALAGENS

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	-	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	-	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZAÇÃO

### Caixa



#### Unidades

26

#### Peso líquido (kg)

5,72

#### Peso bruto (kg)

6,19

### Palete



#### Caixas/capa

6

#### Capas

5

#### Total caixas

30

#### Peso (kg)

211

#### Altura (m)

1,8

#### 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.