


	FICHA DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUTO			Aprovação	Data	Ed/Ver	Total de Páginas
				D.Q.	19/07/2017	01/00	02

Designação do produto	Pão de Malte 80g					Peso	80 g
Código	01298	EAN13	5600371327161	ITF14	15600371327168		

Identificação do fornecedor			
Denominação Social	Nutriva – Produção e Distribuição Alimentar, Lda.		
Morada (Sede)	Parque Empresarial de Eiras, lote 6. 3020 – 265 Coimbra - Portugal		
Nº de Contribuinte	504 051 881		
Contacto	Telefone: 239 497 170	Fax: 239 497 179	Nº Verde: 800 200 306
E-mail	<a href="mailto:info@nutriva.pt">info@nutriva.pt</a>		
Website	<a href="http://www.nutriva.pt">www.nutriva.pt</a>		

Características do produto	Ultracongelado pré-cozido	X
	Ultracongelado cozido	
	Ultracongelado pronto a consumir	
	Ultracongelado cru	
Características organolépticas		
Cor	Acastanhado, com apontamentos brancos	
Cheiro	Característico	
Sabor	Característico	
Textura	Macia	
Aspecto	Pão quadrado com corte superficial	
Listagem de ingredientes		



Farinha de TRIGO T65; água; farinha composta (farinha de TRIGO (GLÚTEN), farinha de CEVADA maltada tostada (GLÚTEN), sal, GLÚTEN de TRIGO, emulsionante (E472e), agente de tratamento da farinha (E300) e enzimas); farinha de CENTEIO T70; farinha de MALTE; sal; levedura; farinha composta (farinha de TRIGO (GLÚTEN), regulador de acidez (E170), farinha de SOJA, agente de tratamento da farinha (E300) e enzimas).

Condições de utilização/consumo						
Tempo descongelação	Temperatura descongelação (°C)	Temperatura fermentação (%)	Humidade fermentação (%)	Tempo fermentação (min)	Temperatura cozedura (°C)	Tempo cozedura (min)
30 min	Ambiente				230°C	3 a 5 min

**Sugestões:**

Após descongelação consumir no prazo máximo de 1 dia

Produto Ultracongelado, uma vez descongelado não voltar a congelar.

Alergénios	
Cereais com glúten e produtos derivados	PRESENTE
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	AUSENTE
Ovo e produtos à base de ovos	PODE CONTER VESTÍGIOS
Peixe e produtos à base de peixe	PODE CONTER VESTÍGIOS
Amendoins e produtos à base de amendoins	PODE CONTER VESTÍGIOS
Soja e produtos à base de soja	PRESENTE
Leite e produtos à base de leite	PODE CONTER VESTÍGIOS
Frutos de casca rija e produtos à base desses frutos	PODE CONTER VESTÍGIOS
Aipo e produtos à base de aipo	AUSENTE
Mostarda e produtos à base de mostarda	AUSENTE
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	PODE CONTER VESTÍGIOS
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10mg/l (SO <sub>2</sub> )	PODE CONTER VESTÍGIOS
Tremoço e produtos à base de tremoço	PODE CONTER VESTÍGIOS
Moluscos e produtos à base de moluscos	AUSENTE

<b>Público alvo</b>	Publico em geral à expecção dos alergicos aos alergenios presentes. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.
---------------------	---

Informações Gerais Produto/Embalagem														
Características do produto	Dimensões (cm)				Peso	Validade do Produto	360 dias após a data de produção							
	A	C	L	D	(g)									
	4,5	10,5	8	-	80		Codificada: Consumir de preferência antes de DD-MM-AA							
Embalagem primária	Tipo de material				Peso (g)	Dimensões (cm)				Nº peças/unidade de venda	Peso Bruto (g)	Peso Liquido (g)		
						A	C	L	D					
	SACO	POLIETILENO				50	-	88	83		35	2850	2800	
Embalagem secundária	Tipo de material				Peso (g)	Dimensões (cm)				Nº unidades de venda/caixa	Peso Bruto (Kg)	Peso Liquido (Kg)		
						A	C	L	D					
	CAIXA	CARTÃO CANELADO				355	16,5	26	53		1	3,21	2,80	
Palete	Tipo de material				Peso (Kg)	Dimensões (cm)				Nº caixas/paleta			Peso Bruto (kg)	Peso Liquido (Kg)
						A	C	L	D	Camada	Altura	Total		
Palete fumigada	Madeira				25	180	120	80		6	10	60	217,30	168,00

<b>Condições de conservação: temperatura ≤ -18ºC</b>	<b>Condições de distribuição/transporte: temperatura ≤ -18ºC (+-3ºC)</b>
--	--

<b>Codificação do lote</b>	<b>Código do produto + data de fabrico (XXXXXAAMMDD)</b>
----------------------------	--

Especificações microbiológicas	Valor limite	Metodo
Contagem total de Microrganismos a 30ºC	≤1x10^5 ufc/g	TEMPO TVC AFNOR (BIO 12/15 -09/05) (ISO 4833:2003)
Contagem de E.Coli	≤1x10^2 ufc/g	TEMPO EC AFNOR (BIO 12/13 -02/05) (ISO 16649-2:2001)
Contagem de Estafilococos coagulase +	≤1x10^2 ufc/g	TEMPO STA AFNOR (BIO 12/18 -04/10) (NF V08057-1:2004)
Pesquisa de Listeria monocytogenes	Ausente	Compass Listeria Agar AFNOR (BKR 23/2-11/02)
Pesquisa de Salmonella	Ausente	Rapid Salmonella AFNOR BRD07/11-12/05)

Informação nutricional (valores médios)	100g/Produto congelado	Unidades		Valores meramente informativos, não se garante o cumprimento destes valores em todos os lotes
Energia	1016/240	KJ	Kcal	
Lípidos	0,9	g		
dos quais saturados	0,15	g		
Hidratos de carbono	48	g		
dos quais açúcares	3,8	g		
Proteínas	7,6	g		
Sal	0,9	g		

<b>Organismos geneticamente modificados</b>
Com base nas informações cedidas pelos fornecedores de matéria-prima utilizada no fabrico, o produto é isento de OGM’s de acordo com a legislação em vigor.

<b>Legislação aplicável</b>
Assecuramos o cumprimento da legislação em vigor aplicada à atividade, sendo que disponibilizamos listagem atualizada sempre que solicitada pelo cliente.