

1. CONTACTO: Garcia & Filhos - Industria de Panificação, Lda
Eco Parque da Broega, Letra A - Chão Duro 2860 - 370 Moita
Tel.: +351 212 897 028 Fax: +351 212 897 029
Site: www.garciaefilhos.pt E-mail: geral@garciaefilhos.pt

2. IDENTIFICAÇÃO: Pão de centeio

3. DESCRIÇÃO: Produto de panificação ultracongelado

4. INGREDIENTES: Farinha de **CENTEIO** (41,5%), farinha de **TRIGO** (41,5%), **CENTEIO** escuro (17%) (farinha de **CENTEIO**, farinha de malte de **CENTEIO**, extrato de malte de **CEVADA**, acidificante: ácido láctico, dextrose, espessante: goma de guar, emulsionantes: (ésteres de mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, mono e diglicéridos de ácidos gordos), reguladores de acidez: (acetato de cálcio, carbonato de cálcio), agente de tratamento de farinha: ácido ascórbico e enzimas), água, levedura e sal.

5. CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO: Pesos disponíveis: 400g; 2Kg.

Denominação legal de venda: Pão de centeio

6. UTILIZAÇÃO PREVISTA: População em geral, com exceção de pessoas intolerantes ao glúten.

7. MODO DE UTILIZAÇÃO: Descongelar à temperatura ambiente 2 horas, aproximadamente. Depois de descongelado não recongelar.

8. ARMAZENAGEM: Conservar a -18 °C. Após descongelação: conservar em local fresco e seco.

9. VALIDADE: 1 ano. Após descongelação consumir até: 1 dia.

10. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E FÍSICAS:

Aspecto	Aroma	Cor	Sabor	Textura
Redondo e rachado	<i>Sui generis</i>	Acastanhada	<i>Sui generis</i>	Côdea: estaladiça; Miolo: miga firme (s/ esfarelar)
	Diametro	Altura	Variação de peso	
400g:	16 a 18 cm	6 a 8 cm	410 a 460g	
2 Kg:	27 a 30 cm	14 a 17 cm	1990 a 2200g	

11. CONDIÇÕES TÉCNICAS DE COZEDURA:

Maior crocância	Tempo (Minu.)	Temperatura (°C)	Temp. (°C) centro térmico
400g	15	180	≥ 75
2Kg	30	180	≥ 75

12. Organismos Geneticamente Modificados: Segundo informação prestada pelos fornecedores, as matérias-primas utilizadas no fabrico não são provenientes de OGM's de acordo com o Regulamento CE nº 1829/2003.

13. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parâmetros	L.L. / V. R.	Norma/Método de referência
Contagem microrganismos a 30°C	Máx. 10 ⁵ UFC/g	TEMPO AC AFNOR (BIO 12/35 – 05/13)
Contagem Estafilococos coagulase +	Máx. 10 ² UFC/g	TEMPO STA AFNOR (BIO 12/28 -04/10)
Contagem bolores e leveduras	Máx. 10 ³ UFC/g	ISO 21527-1:2008
Contagem bactérias coliformes	Máx. 10 ³ UFC/g	TEMPO TC AFNOR (BIO 12/17 - 12/05)
Pesquisa de Salmonella	Negativo em 25g	ISO 6579:2002

14. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: (Dados nutricionais por g/100 g de produto)

Energia	1029 kJ/243 kcal
Lípidos	0,80
- dos quais saturados	0,22
Hidratos carbono	51,60
- dos quais açúcares	1,26
Proteínas	7,40
Sal	0,90

15. ALERGÊNICOS:

	Possível Ingrediente contamina- ção	Ausente
CEREAIS COM GLÚTEN e produtos derivados: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou variedades híbridas	X	
CRUSTÁCEOS e produtos à base de crustáceos		X
PEIXE e produtos à base de peixe		X
OVOS e produtos à base de ovos	X	
AMENDOIM e produtos à base de amendoim		X
SOJA e produtos à base de soja	X	
LEITE e produtos à base de leite (incluindo a lactose)	X	
FRUTOS DE CASCA RIJA, nomeadamente, amêndoa, avelã, noz, castanha de caju, noz pécan, castanha do Brasil, pistácio, noz de macadâmia e produtos à base destes frutos	X	
AIPO e produtos à base de aipo		X
MOSTARDA e produtos à base de mostarda		X
Sementes de SÉSAMO e produtos à base de sementes de sésamo	X	
SULFUROSO ANIDRO e SULFITOS em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expresso como SO ₂		X
TREMOÇO e produtos à base de tremoço		X
MOLUSCOS e produtos à base de moluscos		X

16. EMBALAGEM: Todos os materiais de embalagem são adequados para contacto com produtos alimentares.

Embalagem primária	Embalagem secundária	Peso unitário	
		400 g	2 Kg
Saco polietileno	Caixa cartão	Unidades/ Caixa	
		20	4

Logística:

Dimensão caixa	Altura	26 cm	Dimensão palete	Largura	80 cm
cartão	Largura	60 cm	palete	Profund.	120 cm
	Profund.	40 cm			

400g: EAN: 560 0365 57096 2

GTIN: 1 560 0365 57096 9

2 Kg: EAN: 560 0365 57255 3

GTIN: 1 560 0365 57255 0

17. PALETIZAÇÃO: 4 x 6 - 24 caixas.

18. TRANSPORTE: Em caixa isotérmica à temperatura de -18°C.