

Fiche Technique

PAIN DE RIO MAIOR-GROS PAIN RUSTIQUE CUIT AU FOUR À FOUS 500GR

Ingrédients:

Farine de BLÉ T65 (GLUTEN) (52%), eau (47%), levure (0,6%) et sel (0,4%).

Allergènes:

Contient du gluten. Peut contenir des traces de soja, de lait (y compris le lactose), d'œuf, de fruits à coque, de graines de sésame, de dioxyde de soufre et sulfites, de moutarde, de céleri et de lupin.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Humidité	45	Grls 2	ph 6,1
Energie	937 Kj		223 Kcal
Matières grasses		0,7 g	
dont acides gras saturés		0,16 g	
Glucides		45 g	
dont sucres		2,9 g	
Fibres alimentaires		2,9 g	
Protéines		7,4 g	
Sel		1 g	
Sucres totaux exprimés en saccharose		8 g	

Durabilité minimale

365 jours après la date de fabrication (imprimé sur l'étiquetage de la boîte);

A consommer de préférence : 24 heures après la décongélation et/ou la régénération au four.

Spécification Microbiologique

Nombre total de coliformes à 30 °C	100	ufc/g
Numération d'Escherichia coli	10	ufc/g
Nombre de staphylocoques coagulases positif	100	ufc/g
Comptage de moisissures et de levures	1000	ufc/g
Salmonella spp.	Absence	em 25 g
Recherche de Spores de Clostridia sulfite-réducteur	Absence	em 0,1 g

Contaminantes

Ochratoxine A	2,0	µg/kg
Zearalenona	50	µg/kg
Le Désoxinivalénol	400	µg/kg
Aflotoxines - Soma B1, B2, G1, e G2	4,0	µg/kg
Aflotoxines B1	2,0	µg/kg
Fumonisines	NA	µg/kg
ADN GM	0,9	%
Mélatamine	2,5	mg/kg
Acrylamide	40	µg/kg
Hydrocarbures aromatiques polycycliques - Benzo(a)pyrène	1,0	µg/kg
Hydrocarbures aromatiques polycycliques - somme 4 HAP	1,0	µg/kg
Alcaloïdes Tropanes	1,0	µg/kg
Cadmium	0,04	mg/Kg
Plomb	0,02	mg/Kg
Nickel	140	µg/kg

Spécifications Sensorielles

Aspect	Forme arrondie et aplatie à la base, avec une croûte de 1 à 2 mm d'épaisseur, ferme et croustillante. De couleur brun clair à foncé, mie brun clair à beige, de texture moelleuse, consistante et alvéolée. Il peut présenter des marques de plaque de cuisson et des traces de charbon à sa base.
Odeur	Croûte et mie avec un arôme intense de céréales et de levure.
Goûter	Saveur dominante de farine, peu salée, avec une mie à forte teneur en humidité.

Dimensões

Poids Fini (g)	450	Poids Précuit (g)	500		
Hauteur Moyenne (mm)	75	Longueur Moyenne (mm)	150	Largeur Moyenne (mm)	135

Stockage et Conservation

Conserver à -18°C ; Une fois décongelé, ne congeler pas à nouveau.

Utilisation Prévue

Produit surgelé, doit être décongelé et peut être consommé directement ou régénéré au four. Produit adapté à la consommation de la population générale, à l'exception des personnes atteintes de la maladie cœliaque (intolérance au gluten), d'allergies au blé ou à l'un des autres ingrédients décrits ci-dessus. La consommation au-delà de la date de péremption stipulée est de la seule et exclusive responsabilité du consommateur, cependant, si le consommateur le souhaite, il est recommandé de conserver le produit dans un endroit frais et sec et hors de l'emballage d'origine, tout en conservant les caractéristiques organoleptiques souhaitables.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

PAS DE DEGIVRAGE Préchauffez le four à 220°C et faites cuire le produit dans un four ventilé à 200°C pendant 15 à 20 minutes.

Attendez 15 à 20 minutes avant de consommer.

DÉCONGELÉ Décongelez le produit à température ambiante pendant 4 à 5 heures. Cuire le produit à 200°C pendant 15 à 18 minutes.

- Pour conserver les caractéristiques du produit, il est recommandé que 24 heures après la cuisson finale, le produit soit stocké dans un endroit frais et sec et hors de l'emballage.

Emballage

Emballage Primaire	Film plastique LDPE/HDPE bleu
Emballage Secondaire	Boîtes en carton ondulé sans impression
EAN13	5609158050032
G-TIN (ITF14)	56091580500324

Marque commerciale: Pão de Rio Maior

Quantité nette exprimée en: g

Nom du producteur:

Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.

Estrada D. Maria II - Alto da Serra - 2040-063 - Rio Maior

Numéro de TVA: 502 430 001

Pays d'origine: PORTUGAL

Lot Identification: XXYYZZ

XX - Jour

YY - Mois

ZZ - Année

Date de fabrication: JOUR / MOIS / ANNÉE

Date de durabilité minimale: « À consommer de préférence avant la fin de [voir la date imprimée sur l'étiquette] »

ÉTIQUETAGE

Boîte	Taille	Hauteur (mm)	280	Quantité/Boîte (UN)	10
		Largeur (mm)	295	<u>Quantité</u>	Poid Brut du Caston (Kg) 5,0
		Longueur (mm)	395		Poids à vide Boîte (Kg) 0,41

Palette	<u>Taille</u>	Type de Palette	IPP/LPR/EUR	<u>Quantité</u>	Boîtes/Calque	8
			Ø 80x120cm		N° de Couches	6
		Hauteur (mm)	1680		Cartons/Palette	48
		Largeur (mm)	80		Poids Brut (Kg)	282,68
		Longueur (mm)	120		Tara da Palette (Kg)	23

Autres Informations

Seuls les ingrédients qui n'ont pas été soumis à un traitement par rayonnement ionisant sont utilisés, selon les informations fournies par les fournisseurs respectifs.

Ce produit est fabriqué avec des ingrédients sélectionnés et conformes à la législation européenne applicable

Document en format informatique.

Copie incontrôlée après l'impression.

Distribution : Utilisation à l'intérieur