

PAIN DE MAÏS RIBATEJO 450GR**Ingrédients**

Farine de maïs type 175 (GLUTEN) (36%), eau (35%), farine de blé type 65 (GLUTEN) (27%), levure et sel.

Allergènes

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

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g:

Humidité		Cendre	2,00		PH	6,10
Énergie	1 079,40 KJ			257,00 Kcal		
Lipides		1,30		g		
dont Acides Gras Saturés		0,20		g		
Glucides		52,00		g		
dont Sucres		2,30		g		
Fibres		4,80		g		
Protéines		6,90		g		
Sel		0,70		g		
Sucres Totaux Exprimés en Saccharose		8,00		g		

Durabilité Minimale

- 365 jours après la date de fabrication (Imprimée sur l'étiquetage de la boîte);
- À consommer de préférence 24 heures après régénération finale.

Spécifications Microbiologiques

Dénombrement des Coliformes Totaux à 30°C	100	ucf/g
Dénombrement d'Escherichia coli	10	ucf/g
Dénombrement de Staphylococcus à coagulase positive	100	ucf/g
Dénombrement de Staphylococcus à coagulase positive	1000	ucf/g
Recherche de Salmonella spp.	Absence	en 25 g
Recherche de Spores de Clostridium réducteurs de sulfite	Absence	en 0,1 g

Contaminants

Ocratoxine A	2	ug/Kg
Zéaralénone	50	ug/Kg
Déoxynivalénol	400	ug/Kg
Aflatoxines - Somme B1, B2, G1 et G2	4	ug/Kg
Aflatoxine B1	2	ug/Kg
Fumonisines	NA	ug/Kg
ADN OGM	0,90	%
Mélatamine	2,50	mg/Kg
Acrylamide	40	ug/Kg
Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques - Benzo(a)pyrène	1	ug/Kg
Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques - Somme de 4 HAP	10	ug/Kg
Alcaloïdes de tropane	1	ug/Kg
Cadmium	0,04	mg/Kg
Plomb	0,02	mg/Kg
Nickel	140	ug/Kg



FT.P06.05036

Édition | Révision 2|1

Date:07/07/2026

Spécification Technique du Produit

PAIN DE MAÏS RIBATEJO 450GR**Spécifications Sensorielles**

Aspect	De forme arrondie, aplatie à la base, avec une croûte de 1 à 2 mm d'épaisseur, ferme et croustillante. De couleur brun clair à brun foncé, intérieur jaune clair, à la texture douce, homogène et compacte.
Odeur	Croûte et mie à l'arôme intense de céréales et de levure.
Goût	Saveur principalement farineuse, avec peu de sel, et une mie à forte teneur en humidité et au goût sucré.

Dimensions

Poids Final (g)	400	Poids Avant Cuisson (g)	450		
Hauteur Moyenne (mm)	75	Longueur Moyenne (mm)	150	Largeur Moyenne (mm)	135

Conditions de Conservation

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

Usage Prévu

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,

Mode de Préparation

SANS DÉCONGÈLEMENT: Préchauffez le four à 300 °C et réchauffez le produit dans un four à chaleur tournante à 200 °C pendant 12 à 15 minutes. Attendez 15 minutes avant de consommer.

AVEC DÉCONGÈLEMENT: Laissez décongeler le produit à température ambiante pendant 1 à 2 heures. Réchauffez-le ensuite à 200 °C pendant 10 à 12 minutes.

- Afin de préserver les qualités du produit, il est recommandé de le conserver 24 heures après décongélation, dans un endroit frais et sec, hors de son emballage.

Emballage

Emballage Primaire	Film plastique LDPE/HDPE bleu
Emballage Secondaire	Boîtes en carton ondulé sans impression
EAN13	5609158050360
G-TIN (ITF14)	56091580503608

Marque commerciale: Pão de Rio Maior

Quantité nette exprimée en: g

Étiquetage

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: XXYZZ

XX – Jour



FT.P06.05036

Édition | Révision 2|1

Date:07/07/2026

Spécification Technique du Produit

PAIN DE MAÏS RIBATEJO 450GR

Boîte	<u>Dimensions</u>	Hauteur (mm)	280	<u>Quantité</u>	Quantité/Boîte (UN)	15
		Longueur (mm)	395		Poids Brut de la Boîte (Kg)	6,75
		Largeur (mm)	295		Tare de la Boîte (Kg)	0,41
Palette	<u>Dimensions</u>	Type de Palette	EURO	<u>Quantité</u>	Boîtes/Niveau	8
		Hauteur (mm)	23		Nombre de Niveaux	6
		Largeur (mm)	80		Boîtes/Palette	48
		Longueur (mm)	120		Poids Brut	367,00
					Tare de la Palette	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 électronique.

Copie non contrôlée après impression.

Distribution : Usage Interne