



Produto

Código Smartcake 2201013
Código EAN 13 560 089 383 297 6

Baguete Panado de Frango XXL

FOTO

Descrição Produto

Sande de pão leite recheado com panado de frango.

Matérias-Primas

MASSA PÃO: PÃO FORMA 50% (farinha de **trigo** 55, soro de **leite**, sal, farinha de **soja**, açúcar, emulsionantes (E472e), conservante E281, regulador de acidez (E170), agente tratamento de farinha (E300) e enzimas de panificação), Farinha de **Trigo** 65, ÁGUA e FERMENTO

RECHEIO: Panado de Frango(Bife de frango; **pão** ralado; óleo vegetal, sal, pimenta, alho moído e limão), ALFACE

Alérgenos

Designação	Presente	Vestígios
Cereais com glúten - trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes híbridadas, e produtos à base destes cereais	X	
Leite e produtos à base de leite	X	
Ovos e produtos à base de ovos		X
Mostarda e produtos à base de mostarda		
Soja e produtos à base de soja	X	
Amendoins e produtos à base de amendoins		
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		X
Frutos de casca rija e produtos à base de frutos de casca rija		X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		
Peixes e produtos à base de peixes		
Aipo e produtos à base de aipo		
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO ₂		
Tremoço e produtos à base de tremoço		
Moluscos e produtos à base de moluscos		

Informação Nutricional (100g)

Energia (Kcal/Kj)	258/1076
Lípidos Totais (g)	6
Ácidos gordos saturados (g)	1
Hidratos de carbono (g)	32,9
Açúcares (g)	1,2
Proteínas(g)	17
Sal (g)	0,7



Organismos Geneticamente Modificados

As matérias-primas utilizadas no fabrico deste produto não contêm ou precedem de Organismos Geneticamente Modificados (OGM).

Peso Médio do Produto

140 gramas

Parâmetros Microbiológicos (*)

<i>Echerichia Coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Bolores e leveduras</i>	$\leq 1,0 \times 10^4$ ufc/g
<i>Coliformes Totais</i>	$\leq 1,0 \times 10^3$ ufc/g
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	$< 1,0 \times 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente em 25g

(*) Os parâmetros microbiológicos mencionados estão de acordo com o Regulamento CE 2073/2005 com alterações do Regulamento CE 1441/2007 e com os critérios de aceitabilidade estabelecidos pelo INSA - Instituto de Saúde Dr. Ricardo Jorge, para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer.

Rotulagem

- Nome do Produto
- Lista de Ingredientes
- Data de Embalamento e Data de Validade
- Condições de Conservação
- Peso aproximado
- Lote e Código de Barras
- Informação do Fabricante
- Informação relativamente aos Alergeneos e Avaliação Nutricional

Material de Embalagem

- Embalagem adequada para uso alimentar.

Pontos de Venda

- Máquinas de venda automática
- Padarias e pastelarias

Condições de Conservação

- Conservar de 5 a 8 °C

Prazo de Validade

- 4 dias de validade mais o dia de produção

Público Alvo

- Produto apto para consumo da população em geral, excepto para indivíduos com intolerância ao glúten (doentes celíacos) e que apresentem alergia a SOJA, LEITE e seus derivados. Pode conter vestígios de OVOS, SEMENTES SÊSAMO e FRUTOS DE CASCA RIJA.

