



Produto
 Código Smartcake 1011003
 Código EAN 13 560 089 383 003 3

CROISSANT COM QUEIJO

FOTO

Descrição Produto

Croissant com Queijo.

Matérias-Primas

MASSA: **BRIOCHE COMPLETO** (farinha de **trigo**, açúcar, gordura vegetal de palma, sal, amido de trigo, glúten de trigo, soro de **leite**, emulsionantes (E481 e E472e), corante alimentar (E160a), agente de tratamento de farinha (E300) e enzimas de panificação.), **MARGARINA BOLO-REI** (Óleos e gorduras vegetais (óleo palma e derivados, óleo girassol e/ou **soja**), água, sal, emulsionantes, (monodiglicéridos e lecitina), aromas, corante beta-caroteno, antioxidantes e regulador de acidez (ácido cítrico)), **LEVEDURA FRESCA** e **ÁGUA**.

RECHEIO: QUEIJO (**leite**, fermentos lácteos, coalho, sal).

Alérgenos

Designação	Presente	Vestígios
Cereais com glúten - trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes híbridas, 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/J)	363/1525
Lípidos Totais (g)	11,9
Ácidos gordos saturados (g)	6,2
Hidratos de carbono (g)	47,8
Açúcares (g)	5,2
Proteínas(g)	15
Sal (g)	0,6

**Produto****CROISSANT COM QUEIJO**

Código Smartcake 1011003
Código EAN 13 560 089 383 003 3

Organismos Geneticamente Modificados

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

Peso Médio do Produto

90 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 x 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

Prazo de Validade

- 5 dias de validade mais o dia de produção

Pontos de Venda

- Máquinas de venda automática
- Padarias e pastelarias

Condições de Conservação

- Conservar de 5 a 8 °C

Público Alvo

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

