



Código Smartcake

2151019

Código EAN 13

5600893832778

Produto

Sande Carne Assada B.Francesa

FOTO

Descrição Produto

Baguete francesa recheado com carne assada

Matérias-Primas

MASSA PÃO: FARINHA **Trigo** 65; LEVEDURA FRESCA; MELHORANTE (Farinha de **trigo**, antiaglomerantes (E170, E551), emulsionantes (E471, E472e), agente tratamento de farinha, ácido ascórbico, fibra de **trigo** e enzimas); SAL e ÁGUA

RECHEIO: LOMBO DE PORCO; ALFACE; POLPA DE TOMATE (Tomate, sal e regulador de acidez (E330)); ÓLEO VEGETAL; CEBOLA; ALHO; LOUREIRO; PIMENTA; COLORAU

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		
Ovos e produtos à base de ovos		
Mostarda e produtos à base de mostarda		
Soja e produtos à base de soja		
Amendoins e produtos à base de amendoins		
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		
Frutos de casca rijá e produtos à base de frutos de casca rijá		
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)	246/1027
Lípidos Totais (g)	5,5
Ácidos gordos saturados (g)	1,7
Hidratos de carbono (g)	32,6
Açúcares (g)	1,2
Proteínas(g)	15,6
Sal (g)	0,9



Organismos Geneticamente Modificados

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

Peso Médio do Produto

130 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>	$\leq 1,0 \times 10^2$ 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 relativamente aos Alergeneos e Avaliação Nutricional
- Informação do Fabricante

Pontos de Venda

- Máquinas de venda automática
- Padarias e pastelarias

Material de Embalagem

- Embalagem adequada para uso alimentar.

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)

