



Produto
 Código Smartcake 2241003
 Código EAN 13 5600893833836

Sande de Queijo Alfarroba

FOTO

Descrição Produto

Sande em pão de Alfarroba recheada com queijo light

Matérias-Primas

MASSA PÃO: Tegral Puravita Alfarroba (Farinha de **trigo**, farinha de alfarroba (10%), fibra (trigo), **glúten de trigo**, sal emulsionantes (E471 E 472e), agente de tratamento de farinha (E300) e enzimas; Farinha **TRIGO 65**; LEVEDURA FRESCA e ÁGUA.

RECHEIO: QUEIJO LIGHT (Leite de vaca pasteurizado, sal, fermentos **lácteos**, cloreto de cálcio e coalho)

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		
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)	214/1315
Lípidos Totais (g)	5,9
Ácidos gordos saturados (g)	3,5
Hidratos de carbono (g)	47,7
Açúcares (g)	3,2
Proteínas(g)	15,1
Sal (g)	1,1



Organismos Geneticamente Modificados

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

Peso Médio do Produto

70 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

- 5 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 LEITE e seus derivados.

