

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



Última alteração:19.04.2012

Substitui a versão de:

Pão Rústico

GRUPO DE MATERIAL

Código local de material:

85085

Empresa:

CSM IBERIA S.A.(PT)

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto de padaria para consumidores em geral (para exceções ver lista de ingredientes e de alérgenos) Produto parcialmente cozido, ultracongelado



INFORMAÇÃO GERAL

Condição física:

Congelado

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Descongelação:

Tempo:

20 - 30 min

Temperatura:

R.H.:

Cozedura::

Tempo:

8 - 10 min

Temperatura:

200 - 210
°C

R.H.:

DIMENSÕES DO PRODUTO

	Objetivo	Intervalo	Método	Observações:
Peso:	85 g	81 - 89 g		
Altura:	50 mm	40 - 60 mm		
Diâmetro:	100 mm	90 - 110 mm		

INFORMAÇÃO SENSORIAL

Sabor: Típico, Sem sabor desagradável

Odor:

Típico, Sem odores estranhos

Cor:

Gamo, Pintas castanho claro

DECLARAÇÃO DE INGREDIENTES

Farinha de trigo; Água; Farinha de centeio; Levedura; Sal; Emulsionantes: (E 472e, E 322); Regulador de acidez: (E 170); Agente de tratamento de farinha: (E 300); Enzimas; Farinha de Centeio Integral; Derivados de Fermentação (E 260; E 270; Álcool); Fermentos Lácticos Inactivos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

POR 100 GRAMAS DE PRODUTO

Valor energético (kJ):	967	
Valor energético (kcal):	231	
Total de proteína:	6,2 g	
Total de hidratos de carbono:	49,0 g	
dos quais açúcares (mono e dissacarídeos):	18,8 g	
Total de gordura:	0,9 g	

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Última alteração: 19.04.2012

Substitui a versão de:



Pão Rústico

da qual mufa:	0,1 g	
da qual pufa:	0,5 g	
da qual safa:	0,2 g	
da qual tfe:	0,0 g	
Total de fibras alimentares	3,5 g	
Sódio:	365,8 mg	
Sal (NaCl):	915,4 mg	

INFORMAÇÃO DE ALERGENEIOS			
ALERGENEIOS	PRESENTE		
	Em matéria-prima	Na linha de produção	Na fábrica
Alergenios legais (de acordo com o Regulamento (UE) n. o 1169/2011)			
Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais	Sim	Sim	Sim
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Não	Não	Não
Ovos e produtos à base de ovos	Não	Não	Sim
Peixes e produtos à base de peixe	Não	Não	Não
Amendoins e produtos à base de amendoins	Não	Não	Não
Soja e produtos à base de soja	Não	Sim	Sim
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos	Não	Sim	Sim
Aipo e produtos à base de aipos	Não	Não	Não
Mostarda e produtos à base de mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	Não	Sim	Sim
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO2	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não
Tremoço e produtos à base de tremoço	Não	Não	Não

INFORMAÇÃO DE GMO
Este produto não contém ingredientes que exigem a rotulagem de acordo com o regulamento (UE) 1829/2003 e o regulamento (UE) 1830/2003.

INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA						
	UDM	M	m	n	c: > m	Método/ Observações
Bacillus cereus	/ g	1.000				ISO 7932
Staphylococcus aureus	/ g	100				NP 2260:1986
Listeria monocytogenes	/ g	100				ISO 11290-2
Salmonella	/25 g	Ausente				ISO 6579

VALIDADE E INFORMAÇÃO LOGÍSTICA	
Condições de armazenamento:	
Validade	300 Dias
Temperatura de armazenamento:	-25 - -18 °C
Conselhos de armazenamento	Depois de descongelado, não voltar a congelar
Observações:	

INFORMAÇÃO DE EMBALAGEM			
UNIDADE DE DISTRIBUIÇÃO			
Peso líquido:	5,10 kg	Peso bruto:	5,70 kg
Número de peças:		60 PEÇ	
Embalagem primária			
Descrição:	Saco	Material:	HDPE
Embalagem secundária			
Descrição:	Caixa	Material:	Cartão canelado

SEGURANÇA ALIMENTAR / HACCP:

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



Última alteração: 19.04.2012

Substitui a versão de:

Pão Rústico

Perigos físicos – sistema de controlo especif

	Presente	Diâmetro do instrumento de controlo
Detecção de amostra de ferro:	Sim	2,5 mm
Detecção de amostra de não-ferro:	Sim	2,5 mm
Detecção de amostra de aço inoxidável:	Sim	3,5 mm
	Presente	
Inspeção visual	Sim	
	Presente	
Método de rejeição	Paragem do tapete e alarme audível	

INFORMAÇÃO LEGAL

Número internacional do ingrediente	Tipo:	Número:
	ITF	18436542120064
Todos os produtos estão conforme a legislação nacional e europeia.		

DECLARAÇÃO

Este documento é gerado a partir de uma base de dados QA/ERP validada, garantindo que a informação aqui fornecida está actualizada e correcta de acordo com os conhecimentos actuais. Assim, este documento não precisa de ser assinado. Aceitando este documento de especificação, o cliente assegura a si mesmo o acesso às últimas e actualizadas informações da especificação. Em todos os outros meios de informação acerca do produto podem não é garantida a sua actualização porque não estão abrangidos por uma ferramenta validada de controlo QA.