



Pão de Baguete Rústica

Ingredientes

Farinha de trigo E1 (farinha de TRIGO mole, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), enzimas), Água, Massa de fermento, farinha de milho, Sal, Massa Fermento Líquido [farinha trigo E1 (farinha de TRIGO mole, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), enzimas), Água], farinha de trigo sarraceno, Sal, Farinha de malte (GLÚTEN), Levedura, GLÚTEN de trigo. Pode conter vestígios de Ovos, Soja, Leite, Frutos Casca Rija, Sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre/Sulfitos.



Declaração Nutricional (Por 100g)

Energia: 407 Kcal /1704 KJ

Lípidos: 3,3 g

Hidratos de carbono: 53 g

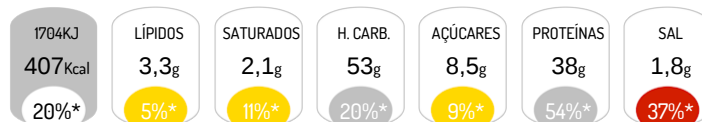
Proteínas: 38 g

Fibra: 7,6 g

dos quais Saturados: 2,1 g

dos quais Açúcares: 8,5 g

Sal: 1,8 g



*Dose de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)

Alergénios



Contém: Glúten

Pode conter vestígios de Soja

Características do Produto

Denominação Comercial: Pão de Baguete Rústica

Instruções de Conservação: Conservar à temperatura ambiente

Modo de Emprego / Utilização: Pronto a consumir

Para embalagemto: Embalamento em saco

Modo de Apresentação: Colocar na vitrine aberta

País Origem: Portugal

Formatos: Small (80 g); Big (120 g); XXL (200 g);

Sistema de Codificação de Lote: COD: 11212/33

Validade: 30 dias

ULTRACONGELADO:

Modo de Emprego / Utilização: Cozer durante 18 a 20 m a uma temperatura de 250°C.

Instruções de Conservação:: Conservar a -14°C. Descongelar à temperatura ambiente.

Acondicionamento: Em saco de origem. Uma vez descongelado, não voltar a congelar. Após a cozedura consumir no próprio dia.

Validade: 1 dia

PRONTO A CONSUMIR:

Instruções de Conservação:: Conservsdfasd

Especificações do Produto

Descrição do Produto: Pão de aspecto rústico, casca crocante e miolo bem aerado. Uma longa fermentação com levain de centeio acentua seu gosto, confere personalidade e abre inúmeras possibilidades de combinação.

Aplicação / Designação Complementar: Pão rústico

Características Organolépticas: Sabor:

Aroma:

Cor:

Aspeto:

Características Organolépticas: Sabor:

Característico "Centeio"

Intenso

Dourado

Rústico

Característico "Centeio"



Pão de Baguete Rústica

Características Organolépticas:	Aroma:	Intenso
	Cor:	Dourado
	Aspeto:	Rústico
Características Organolépticas:	Sabor:	Característico "Centeio"
	Aroma:	Intenso
	Cor:	Dourado
Características Organolépticas:	Aspeto:	Rústico
	Sabor:	Característico "Centeio"
	Aroma:	Intenso
Características Organolépticas:	Cor:	Dourado
	Aspeto:	Rústico
Características Físico-Químicas:	tt:	wrwrwrwe
Apresentação do Produto: Pão rústico de côdea crocante e dourada com um miolo aberto e elástico.		
Informação Adicional: Produto confeccionado de Forma Artesanal.		

Separação de Resíduos de Embalagens: As embalagens vazias do produto devem ser colocadas nos ecopontos.
Ecoponto amarelo: colocar formas de alumínio, sacos e caixas plásticas, tampas metálicas
Ecoponto azul: colocar caixas de cartão
Ecoponto verde: colocar frascos de vidro



Especificação Microbiológica

Microrganismos 30°C	Enterobactérias	Escherichia coli	Staphylococcus coag.+	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
< 1 x 10 ³ /g	< 1 x 10 ¹ /g	< 1 x 10 ¹ /g	< 1 x 10 ² /g	Ausente em 25g	Ausente em 25g

Valores Guia INSA (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge) de 25 de Novembro de 2015
Valores relativos a refeições ou sobremesas cozinhadas adicionadas de ingredientes crus e/ou com flora específica própria.