


507017

CARCAÇA DE CEREAIS

(COZIDO EM FORNO DE PEDRA)

Produto pré cozido Ultracongelado		
Valores nutricionais por 100g de produto cozido		
Valor energético (kJ/kcal)	1097,7 / 259,5	
Proteínas (g)	8,45	
Total Hidratos de carbono (g)	48,75	
dos quais – açúcares (g)	1,50	
Total Lípidos (g)	2,50	
dos quais – ácidos gordos saturados (g)	0,52	
Fibras (g)	4,10	
Sódio (g)	0,49	



Ingredientes	Farinha de trigo, água, concentrado de cereais (farinha de centeio, sésamo, farinha de trigo, linhaça, girassol, flocos de aveia, casca de ervilha, regulador de acidez (E270), farinha malte tostado), sal, levedura, reguladores de acidez (E170i), emulsionante (E472e (palma)), agente de tratamento da farinha (E300) e enzimas. O teor de sal no pão é de 1,2g por 100g de produto cozido.	
Alergéneos	Contém: cereais com glúten e sementes de sésamo. Pode conter vestígios de frutos de casca rija e soja.	
Modo de preparação	Descongelare aquecer durante ± 12 minutos a 180°C em forno pré aquecido.	
Conservação	Manter o produto a –18°C. Nunca voltar a congelar um produto descongelado.	
Prazo de validade	18 meses	
Dimensões	Peso unitário (g)	70,0
	Nº cortes)	1
	Sentido do corte	Longitudinal
Parâmetros microbiológicos (em produto cozido)	Aeróbios totais a 30°C	10 ⁵ /g
	Bolores e leveduras	<5x10 ² /g

Dados logísticos	GTIN 15604621070170	
Embalagem	N.º unidades/ caixa	90
	Peso Líquido/ caixa (kg)	6,300
	Peso Bruto / caixa (kg)	6,986
	Dimensões externas (mm)	598x394x260
Paletização	N.º caixas / nível	4
	N.º níveis / palete	7
	N.º caixas / palete	28
	N.º unidades/ palete	2520
	Peso líquido/ palete (kg)	176,400
	Peso bruto / palete (kg)	218,908
	Dimensões da palete (mm)	1200x800x1970
