

515306

PÃO CEREAIS COM 4 SEMENTES  
(COZIDO EM FORNO DE PEDRA)



Produto pré cozido ultracongelado	
Valores nutricionais por 100g de produto cozido	
Valor energético (kJ/kcal)	1063,8 / 251,1
Proteínas (g)	8,80
Total Hidratos de carbono (g)	47,90
dos quais – açúcares (g)	6,0
Total Lípidos (g)	2,70
dos quais – ácidos gordos saturados (g)	0,62
Fibras (g)	5,50
Sódio (g)	0,57

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), levedura, sal, malte tostado, extracto de malte, reguladores de acidez (E170i), emulsionante (E472e(palma)), agente de tratamento da farinha (E300) e enzimas. O teor de sal no pão é de 1,4g por 100g de produto cozido.	
Alérgenos	Contém: cereais com glúten e sementes de sésamo. Pode conter vestígios de frutos de casca rija e soja.	
Modo de preparação	Descongelar à temperatura ambiente. Cozer a 190°C durante 12 ± 2 minutos 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)	80,0
	Nº cortes	1
Parâmetros microbiológicos	Aeróbios totais a 30°C	10 <sup>5</sup> /g
	Bolores e leveduras	<5x10 <sup>2</sup> /g
Dados logísticos	GTIN 15604621153064	
Embalagem	N.º unidades/ caixa	90
	Peso Líquido/ caixa (kg)	7,200
	Peso Bruto / caixa (kg)	7,886
	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)	201,600
	Peso bruto / palete (kg)	242,108
	Dimensões da palete (mm)	1200x800x1970

