



## Denominação do produto

**Pão de Cruz**

## Definição do produto

Produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura, em condições adequadas, da farinha, água potável, levedura e sal.

## Ingredientes

**Lista de ingredientes:** Farinha de **TRIGO**, glúten de **TRIGO**, água, levedura (*Saccharomyces cerevisiae*), sal, emulsionantes (E471, E472e), regulador de acidez (E341), antioxidante (E300) e enzimas.

## Durabilidade mínima

Produto do dia, a consumir no prazo de 24 horas após o fabrico.

## Caraterísticas do produto

### Caraterísticas organoléticas:

**Aparência:** Caraterístico.

**Cor:** Caraterístico.

**Odor:** *Sui-generis*.

**Sabor:** *Sui-generis*.

### Caraterísticas microbiológicas:

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007 de 5 de Dezembro, e baseado na Portaria 65/90 de 26 de Janeiro e na Portaria 52/2015 de 26 de Fevereiro:

**Microrganismos a 30°C** – máx. 100 000 ufc/ g

**Número de colónias de bolores e leveduras a 25°C** – máx. 500 ufc/ g

**Contagem de *E. coli*** – Max. 10 ufc/ g

## Uso mais provável

Podem ser consumidos à refeição ou como lanche, podendo ainda ser consumidos simples ou com algum acompanhamento. São produtos a serem consumidos pelo público em geral, exceto pessoas alérgicas ou intolerantes a pelo menos um dos seus ingredientes.

## Condições de conservação

Conservar em local fresco e seco, isento de contaminantes ambientais.

## Condições de transporte

Transportar em ambiente fresco e seco, isento de contaminantes ambientais.

## Venda

Clientes finais (escolas, hotéis, restaurantes, entre outros), nomeadamente em balcão próprio, revenda (mercearias, cafés, entre outros).

## Informações especiais de rotulagem

Não necessita de rotulagem. Não necessita de informações adicionais.



## Embalagem

**Produto não embalado:** Transporte em veículo ligeiro de mercadorias de caixa fechada, adaptado para o efeito e munido de ventilação por processo indireto. Acondicionamento em tableiros de fundo e lados gradeados.

No entanto, quando necessário embalar, o processo é automático e utiliza-se plástico adequado para contacto com produtos alimentares.

## Alergénios

ALERGÉNIO	CONTIDO COMO INGREDIENTE	POSSÍVEL CONTAMINAÇÃO CRUZADA
Frutos secos e produtos com ou baseados em frutos secos: Amêndoas, avelãs, nozes, cajus, nozes-pecãs, castanhas-do-pará, pistachos, nozes macadâmias, nozes da austrália	-	+
Anidrido sulfurosos e sulfitos em concentração 10 mg/kg ou 10 mg/litro expressado como SO <sub>2</sub>	-	-
Amendoins e produtos com ou baseados em amendoins	-	-
Crustáceos e produtos com ou baseados em crustáceos	-	-
Ovos e produtos com ou baseados em ovo	-	+
Leite de vaca e produtos lácteos, incluindo a lactose	-	+
Moluscos e produtos com ou baseados em moluscos	-	-
Mostarda e derivados	-	-
Peixe e produtos com ou baseados em peixe	-	-
Sementes de sésamo e produtos com ou baseados em sementes de sésamo	-	+
Soja e produtos com ou baseados em soja	-	+
Cereais com glúten e produtos derivados: Trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut, e variedades híbridas	+	+
Tremoços e produtos com ou baseados em tremoços	-	-
Aipo e derivados	-	-