



Denominação do produto

Pão Normal

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 sulfuroso e sulfitos em concentração 10 mg/kg ou 10 mg/litro expressado como SO ₂	-	-
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	-	-