

Pão rústico [350g]

Pão de trigo (64%) com malte de trigo (0,2%), cozido e fatiado (6 fatias; espessura: ± 15 mm) e pré-embalado individualmente, pronto para consumo (fresco ou congelado).

Produto destinado ao consumidor em geral, exceto aos que possuam alergias ou intolerâncias alimentares a alguma das substâncias abaixo indicadas.

Características organoléticas: *sui generis*.

Composição

Farinha de **trigo** (origem: UE e não-UE), água, vinagre de álcool, levedura, melhorante (farinha de **trigo**, emulsionante: estearoil-2-lactilato de sódio, reguladores de acidez: carbonato de cálcio e fosfatos de cálcio, farinha de malte de **trigo**, enzimas, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico), sal, farinha de malte de **trigo** torrado, conservante (ácido sórbico, óleo vegetal totalmente hidrogenado: óleo de palma, monoglicéridos de ácidos gordos).

Pode conter aipo, amendoins, dióxido de enxofre / sulfitos, frutos de casca rija, leite, mostarda, ovos, sementes de sésamo e/ou soja.

Não contém OGM (Organismos Geneticamente Modificados). Produto não submetido a tratamento por radiação ionizante. A origem dos ingredientes pode variar (informação facultada mediante pedido).

Conservação | Validade

Produto fresco ou descongelado:

Conservar em local seco e fresco.

Validade: 15 dias.

Produto congelado:

Conservar a temperaturas inferiores a -12°C .

Validade: 6 meses.

Condições de utilização (congelado)

Descongelar à temperatura ambiente: aprox. 2h.

Não voltar a congelar.

Canal HORECA / Comércio:

O produto colocado à venda ao consumidor final, em embalagem individual, deve ser etiquetado com a data de validade aplicável, consoante se trate de produto congelado ou descongelado.

Logística

Transportar em veículo / armazenar em local, exclusivo e apropriado para produtos alimentares, nas condições de conservação e prazo de validade apresentados.

Embalagem	Saco [plástico]	Caixa [cartão]	Paleta [madeira]
Quantidade	1 un.	4 un. ou 10 un.	520 un.
Peso [aprox.]	350 g / 370 g	1,7 Kg / 3,9 Kg	230 Kg
Dimensões [aprox.]	19x12x11 cm	40x23,5x12 cm 55x40x12 cm	1,2x0,8x1,7 m

Controlo analítico

Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Salmonella spp., Staphylococcus coagulase +, ácido erúico, acrilamida, alergénios, dioxinas / PCB, metais pesados, melamina, micotoxinas, OGM, aditivos e análises nutricionais.



Produzido por: Verdinatingível LDA
Portugal



R. Outeiro do Cavalo, n.º 1, Fração 5I, Pinheiros, 2440-334 Batalha



+351 244 767 773



geral@panetto.pt



www.panetto.pt