



FÁBRICA PASTELARIA S. SILVESTRE, Lda  
Zona Industrial Alto do Padrão Lt39  
3200-133 LOUSÃ – PORTUGAL  
Tel: 239990950/59 Fax: 239990955  
Email: geral@saosilvestre.pt www.saosilvestre.pt  
NIF: 502336978

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO  
**Pão D'Água 500gr**  
**(fatiado)**  
Cod. Produto: PADAR 524

## INGREDIENTES

Mistura de farinhas (Farinha de TRIGO, Farinha de CENTEIO, farinha de Milho, Farinha malte de cevada, ácido ascórbico, enzimas), água, sal, Levedura.

## FOTO



## ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Microrganismo	Critério Microbiológico
Contagem de microrganismos a 30 °C	$= < 1 \cdot 10^5 / g$
Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	$= < 1 \cdot 10^2 / g$

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Produto Fresco
Pão cozido com miga aberta e sabor intenso
Produto Ultracongelado

## APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM

O produto é acondicionado em tabuleiros de plástico

Produto		Peso Unitário (gr)	Unidades por Caixa			Peso por Caixa (gr)		
Cozido Embalado		500(+10)						
Caixas/Palete		Total Caixas/Palete	Dimensões Caixa (cm)			Dimensões Palete (cm)		
Altura	Base		C	L	A	C	L	A
Embalagem Primária				Embalagem Secundária				
Tipo de Material		MANGA EM PP POLIOLEFINA RETRÁTIL		Tipo de Material				

## ROTULAGEM

EAN :5603250105249

Nutrientes	Por 100g
Proteínas (g)	9
Lípidos (g)	1.4
Dos quais Ácidos Gordos Saturados (g)	0.3
Hidratos de Carbono (g)	68
Dos quais açúcares (g)	1.8
Fibras Alimentares (g)	3.8
Sal (g)	1.4
Energia (kcal)	330
Energia (kJ)	1399

## DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE

Elaborado: Elisabete Costa (Responsável da Qualidade)

Aprovado: Luís Campos (R. Gerência)

Edição: 2

Revisão: 6

Data: 14/05/18



FÁBRICA PASTELARIA S. SILVESTRE, Lda  
Zona Industrial Alto do Padrão Lt39  
3200-133 LOUSÃ – PORTUGAL  
Tel: 239990950/59 Fax: 239990955  
Email: geral@saosilvestre.pt www.saosilvestre.pt  
NIF: 502336978

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO  
**Pão D'Água 500gr  
(fatiado)**  
Cod. Produto: PADAR 524

veículos adequados

#### CONSERVAÇÃO E VALIDADE

Conservação	Cozido: Local fresco e seco	Validade	3 Dias

#### MERCADO ALVO

#### CONSUMIDOR ALVO

Pastelarias, Padarias, Escolas, Supermercados, Restaurantes, Hoteis

Toda a população em geral exceto os intolerantes a **glúten (trigo, centeio)**

Elaborado: Elisabete Costa (Responsável da Qualidade)

Aprovado: Luís Campos (R. Gerência)

Edição: 2

Revisão: 6

Data: 14/05/18