

 	<p>PAIN MAÏS 400g</p> <p>Maisbrot 400g</p> <p>REF. 87495</p>	
--	---	---

PRODUIT: Pain de maïs, précuit et surgelé 400g

POIDS NET DU PRODUIT PRÉCUIT : 400g (+/-12g)
 DLUO DU PRODUIT : 432 jours
 DLUO APRÈS PRÉPARATION : 24 heures à température ambiante
 CLIENTS CIBLÉS : Population en général à l'exception des coeliaques.



INGRÉDIENTS: Eau, farine de maïs jaune (24%), farine de **BLÉ**, sucre, sel, levure.

Peut contenir des traces de fruits à coque, soja, lait, œufs, moutarde et graines de sésame.

PRÉPARATION:

Mettre le produit sur le plateau et laisser décongeler environ 3h à température ambiante. Cuire pendant 10-14 minutes à 200°C.

À consommer après préparation. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

(Les temps et les températures sont uniquement indicatifs, ils dépendent des caractéristiques de chaque four).

INFORMATION LOGISTIQUE**Caractéristiques du carton:**

UNITÉS: 20

EMBALLAGE PRIMAIRE : Sac PEAD avec soufflet latéral

EMBALLAGE SECONDAIRE : Boîte en carton
(395mmx295mmx260mm)

EMBALLAGE TERTIAIRE : Film étirable et palette en bois

POIDS NET (kg): 8,000

POIDS BRUT (kg): 8,345 (+/-0,13Kg)

EAN 13: 5604751782410

ITF 14: 15604751782417

Caractéristiques de la palette

Cartons p/palette 56

Nb cartons p/couche 8

Nb couches 7

Poids brut de la palette (kg): 490

Codification du lot:

Voir étiquette. Ex. 1J1070224

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET TRANSPORT

Produit surgelé.

Conserver le produit à [-18°C a - 25°C].

Température de transport : -18°C (+/-3°C).

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Produit de boulangerie
Arôme	Caractéristique
Saveur	Caractéristique d'un pain de maïs

	PAIN MAÏS 400g Maisbrot 400g REF. 87495	
--	--	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Limite	Méthode
Microorganismes à 30°C	<1,0 X 10 ⁴ ufc/g	ISO 4833
Moisissures	<5,0 X 10 ² ufc/g	NF V 08-059
Levures	<5,0 X 10 ² ufc/g	NF V 08-059
<i>E. coli</i>	<1,0 X 10 ufc/g	ISO 16649
Coliformes totaux	<1,0 X 10 ² ufc/g	NF V 08-050
Staphylococcus coagulase positive	<1,0 X 10 ² ufc/g	ISO 6888
<i>Salmonella spp</i>	Non détecté dans 25g	PAM 55
<i>Listeria monocytogenes</i>	<1,0 X 10 ² ufc/g	PAM 17

CONTAMINANTS

Paramètre	Limite	Méthode
Déoxynivalénol	≤ 500 µg/Kg	HPLC
Zéaralénone	≤ 50 µg/Kg	HPLC
Ochratoxine A	≤ 2,0 µg/kg	HPLC
Mélatamine	≤ 2,5 mg/Kg	HPLC/MS
Acrylamide	≤ 50 µg/Kg	Chromatographie liquide
Dangers physiques (métalliques)	< 5mm	Détecteur de métaux

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE – VALEURS MOYENNES

Paramètre	Valeurs pour 100g de produit	Tolérances g/100g de produit	Méthode
Valeur énergétique	950kJ		Calcul
	224kcal		Calcul
Matières grasses	1,6g	0,1-3,1	Méthode de Soxhlet
dont acides gras saturés	0,3g	Max. 1,1	Chromatographie gazeuse
Glucides	45,6g	37,6-53,6	Calcul
dont sucres	10,6g	8,5-12,7	HPLC
Fibres alimentaires	3,8g	1,8-5,8	Enzymatique-gravimétrique
Protéines	5,2g	3,2-7,2	Combustion
Sel	0,83g	0,46-1,2	Absorption atomique

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIÉS

Les matières-premières utilisées dans la fabrication de ce produit ne contiennent ou ne proviennent pas d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), en accord avec la réglementation (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

CONFORMITÉ LEGALE

Le produit est formulé et fabriqué en conformité avec toutes les exigences légales applicables, en vigueur au Portugal et dans l'Union Européenne.

 	<p>PAIN MAÏS 400g</p> <p>Maisbrot 400g</p> <p>REF. 87495</p>	
--	---	---

COD. 178241
Rev_01

PRE-BAKED DEEP-FROZEN CORN BREAD/
BROA DE MILHO PRE-COZIDO ULTRACONGELADO/
PAN E ESPECIAL CON HARINA DE MAÍZ (80%) PRECOCIDO ULTRACONGELADO/
PAIN DE MAÏS PRECUIT SURGELE

TRADITIONAL CORN BREAD (EXP) 400g

Ingredients: Water, yellow corn flour (24%), WHEAT flour, sugar, salt, yeast.
May contain traces of nuts, soybeans, sesame seeds, milk, eggs and mustard.

Ingredientes: Água, farinha de milho amarelo (24%), farinha de TRIGO, açúcar, sal, levedura.
Pode conter vestígios de frutos de casca rija, soja, sementes de sésamo, leite, ovos e mostarda.

Ingredientes: Agua, harina de maíz amarillo (24%), harina de TRIGO, azúcar, sal, levadura.
Puede contener trazas de frutos de cáscara, soja, granos de sésamo, leche, huevos y mostaza.

Ingredientes: Eau, farine de maïs jaune (24%), farine de BLÉ, sucre, sel, levure.
Peut contenir des traces de fruits à coque, soja, graines de sésame, lait, œufs et moutarde.



fit.lot.id

Batch/Lote/Lot: fit.lot.companyLot

Quantity/Quantidade/
Cantidad/Quantité: **20 UNI.**

Net weight/Peso líquido/
Peso neto/Poids net: **8,000 kg**

Nutrition declaration (average per 100g)/
Declaração Nutricional (valores médios por 100g)/
Información nutricional (valores medios por 100g)/
Déclaration nutritionnelle (moyenne pour 100g)

Energy value/ Energia/ Valor energético/ Valeur énergétique:
950kJ/ 224kcal; Fat/ Lípidos/ Grasas/ Matières grasses: 1,6g;
of which saturates/ dos quais saturados/ de los cuales saturadas/
dont acides gras saturés: 0,3g; Carbohydrate/ Hidratos de carbono/
Glucides: 45,6g; of which sugars/dos quais açúcares/ de los cuales
azúcares/ dont sucres: 10,8g; Fibre/ Fibra/ Fibra alimentaria/
Fibras alimentares: 3,8g; Protein/ Proteínas/ Protéines: 5,2g;
Salt/ Sal/ Sel: 0,83g

Best before:
Consumir de preferência antes de:
Consumir preferentemente antes de:
À consommer de préférence avant le:
fit.lot.id.compteur.lot.yyyy



(01)111111111111337001500000010000000000



3 h 10-14 min / 200°C

Store at temperatures below -18°C
Conservar a temperaturas inferiores a -18°C
A conserver à des températures inférieures à -18°C



5 88 47 51 78 241 0

Once thawed, do not refreeze
Uma vez descongelado, não volte a congelar
Una vez descongelado, no volver a congelar
Ne jamais recongeler un produit décongelé

Made by/ fabricado por/ elaborado por: Panibonje Indica – massas congeladas S.A.
Travessa do Gato e do Sapo, 44 – Montijo – 2425-810 Monte Real do
PORTUGAL Tel. + 351 244 633 030



Halal ID: 1571



PT
BPC 812
CE

PANICONGELADOS – Massas Congeladas S.A.