

Ficha técnica produtos disponíveis nos diversos menus

PRODUTO	Menus Breakfast in box
<p>Formulação / composição do produto (ingredientes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nescafé</li> <li>• Panettone: farinha de TRIGO, OVO fresco pasteurizado, sultanas, açúcar, MANTEIGA, casca de laranja cristalizada (casca de laranja, xarope de glicose-frutose, açúcar), levedura natural (farinha de TRIGO, água), emulsionantes: mono e diglicéridos de ácidos gordos, sal, LEITE em pó magro, aromas, OVOS criados no solo. Pode conter FRUTOS DE CASCA RIJA E SOJA.</li> <li>• PÃO bolinha rustica de trigo 75g: farinha de TRIGO, água, farinha de CENTEIO, levedura, sal, emulsionante (E472e), agente de tratamento de farinha (E300).</li> <li>• Fiambre souto bravo (carne magra de suino, água, amido de batata, sal, proteína de SOJA, dextrose, estabilizadores: E451, E450, E452) gelificantes (E407, E410, E508), aromas, antioxidante (E316) e conservante (E250)</li> <li>• Queijo (LEITE de vaca pasteurizado, FERMENTOS LÁCTEOS, sal (1,75%), cloreto de calcio, coalho e lizosima (OVO) de 45% a 60% de MGES</li> <li>• Queijadas: LEITE, açúcar, farinha trigo, OVOS</li> <li>• Bebida de SOJA: água, grãos de SOJA descascados (11%) açúcar, maltodextrina, sais de calcio do ácido ortofosforico, estabilizador (goma gelana), sal marinho, regulador de acidez (fosfato monopotassico), vitaminas (riboflavina (B12), ergocalciferol (D2)), aromas. Pode conter vestígios de FRUTOS DE CASCA RIJA</li> <li>• Mozzarella fresca: queijo fresco meio gordo mínimo 40% de matéria gorda, leite de vaca pasteurizado, coalho, regulador de acidez (ácido cítrico) e sal</li> <li>• Manteiga de amendoim crocante: amendoins (Arachis hypogaea. Pode conter vestígios de FRUTOS DE CASCA RIJA</li> <li>• Oleo de coco puro</li> <li>• Miolo de avelã com pele: pode conter vestígios de AMENDOIM, SESAMO, SOJA, SULFITOS E outros FRUTOS DE CASCA RIJA, pode conter pedaços de casca de avelã.</li> <li>• Miolo de amendoã</li> <li>• Pastel de nata: Água, LEITE semi-desnatado, farinha de TRIGO, açúcar, GEMA líquida pasteurizada, MANTEIGA (E160a), LEITE em pó, amido, sal, casca de limão, canela.</li> <li>• Mini crossaint margarina: Massa: Farinha de TRIGO, margarina vegetal 25% (gordura vegetal (palma), xarope de glicose-frutose, óleos vegetal (soja, girassol), água, emulsionantes (E322, E471), acidificante (E330), aroma, corante (E160a), antioxidantes (E306, E 304)), água, açúcar, glúten de TRIGO, levedura, sal, agente de tratamento da farinha (E300), emulsionantes (E-472e), Cobertura 0,8%: OVO líquido pasteurizado, dextrose.</li> <li>• Croissant: Massa: Farinha de TRIGO, água, MANTEIGA, açúcar, levedura, glúten de TRIGO, sal, fibra de TRIGO. Cobertura 1,2%: OVO líquido pasteurizado, dextrose.</li> </ul>

Ficha técnica produtos disponíveis nos diversos menus

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bola de lenha: Farinha de TRIGO, água, sal, melhorante(Farina de TRIGO, antiaglomerante (E170), emulsionantes (E472e e E741), agente de tratamento da farinha (E300), fibra de TRIGO e enzimas) e levedura</li> <li>• Salada de fruta: pode conter melão, ananás, laranja, morango, manga, kiwi e uvas</li> <li>• Sumo natural: maçã, laranja e cenoura</li> </ul>
Características alergénios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Encontram-se destacados na listagem de ingredientes em letra maiuscula.</u></b></li> </ul>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Staphilococcus aureus: 5x10<sup>3</sup> UFC /g</li> <li>• Mesófilos aeróbios: 1x10<sup>5</sup> UFC/g</li> <li>• Listeria monocytogenes: ausência / 25g</li> <li>• Coliformes termotolerantes: NMP 0,1g</li> <li>• Salmonella: Ausência/25g</li> </ul>
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DAS MATÉRIAS-PRIMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeração (0 a 4°C)</li> </ul>
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DO PREPARADO DE CARNE PICADA MISTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeração (0 a 2°C)</li> </ul>
PRAZO DE VALIDADE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto do dia</li> </ul>
ROTULAGEM E EMBALAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominação comercial</li> <li>• Peso líquido</li> <li>• Data de embalagem</li> <li>• Consumir até: (1 dias)</li> <li>• Modo de conservação</li> <li>• Nome e morada do fabricante ou do embalador, ou do vendedor estabelecido na União Europeia</li> <li>• Marca de identificação do fabricante ou embalador</li> <li>• Símbolo Ponto Verde</li> </ul> <p>Em saco de plástico ou cuvette de esferovite a pedido do cliente</p>
USO PRETENDIDO	Necessidade de cozedura completa antes do consumo. A carne de suíno e bovino não deve ser consumida em cru.