

## Produto

|                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Designação Comercial</b>    | Massa alimentícia seca - Espirais |
| <b>Marca</b>                   | A Portuguesa à sua mesa           |
| <b>Peso</b>                    | 500g                              |
| <b>Validade</b>                | 24 meses                          |
| <b>Código de Barras EAN 13</b> | 5600869840127                     |
| <b>Código de Barras ITF 14</b> | 25600869840121                    |

## Processo

Produto resultante da hidratação da matéria-prima com água, extrudido em molde de bronze, finalizado num processo de secagem e arrefecimento.

## Ingredientes

Sêmola e farinha de trigo.

**Alergénios:** Contém glúten. Pode conter vestígios de ovo.

## Declaração Nutricional (por 100g) \*

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Energia</b>             | 1454 kj<br>343 kcal |
| <b>Lípidos</b>             | 2 g                 |
| <b>dos quais saturados</b> | 0,6 g               |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 70 g                |
| <b>dos quais açúcares</b>  | 2,7 g               |
| <b>Fibras</b>              | 3 g                 |
| <b>Proteína</b>            | 11 g                |
| <b>Sal</b>                 | 0,01 g              |

\* Valores médios de referência

## Características Físico-Químicas

**Humidade** < 12,5%

## Características Microbiológicas

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| <b>Microrganismos a 30°C</b> | $\leq 1 \times 10^4$ UFC/g |
| <b>Salmonella</b>            | ausente em 25g             |
| <b>E. coli</b>               | $\leq 1 \times 10^2$ UFC/g |

## Pesticidas e Contaminantes

Pesticidas e Contaminantes de acordo com o Regulamento 396/2005 e Regulamento 1881/2006 e sucessivas alterações.



## Modo de preparação

Cozer a massa em água abundante e a ferver, temperada com sal, durante 8-10 minutos. Escorrer a massa e servir a gosto.

## Características Organolépticas

- Aspeto:** Massa curta em formato de fuso, de textura rugosa.  
Ausência de matérias estranhas ao produto.
- Odor:** Característico da massa alimentícia. Sem odores estranhos.
- Cor:** Cor amarelo claro a esbranquiçada, característica da sêmola extrudida em molde de bronze.  
Pode conter alguns pontos acastanhados provenientes da matéria-prima.

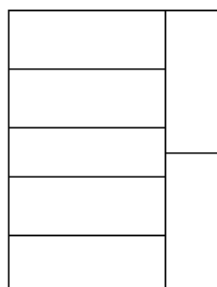
## Armazenamento

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.

## Paletização

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Nº unidades por caixa     | 20              |
| Nº de caixas por camada   | 7               |
| Nº de camadas             | 6               |
| Nº de caixas por palete   | 42              |
| Nº de unidades por palete | 840             |
| Peso da palete (kg)       | 441             |
| Etiqueta de Caixa         | 1 un            |
| Etiqueta de Palete        | 2 un            |
| Acondicionamento Final    | Filme estirável |

1ª Camada



2ª Camada

