



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ **Fiche Technique** **SUPER PÃO DE LÓ TRADICIONAL**

PG05 Doc 07.004.10

Revisão: 02

Data:07.11.2024

1. Descrição do produto/ Descripción del producto/ Product description/ Description du produit

1.1 Designação Comercial/ Nombre Comercial/ Business name/ Nom Commercial

Super Pão de Ló Tradicional

1.2 Descrição/ Descripción/ Description

PT: Produto completo para a preparação de Pão-de-ló Tradicional em forma de barro

ES: *Producto completo para la preparación de Pan-de-ló Tradicional en forma de arcilla*

EN: *Complete product for the preparation of traditional sponge cake in the form of clay*

FR: *Produit complet pour la préparation de génoise traditionnelle sous forme d'argile*

1.3 Formato/ Formato/ Format

PT: Sacos de 15 kg

ES: *Bolsas de 15 kg*

EN: *Bags of 15 kg*

FR: *Sacs de 15 kg*

1.4 Condições de armazenamento e método de transporte e distribuição/ Condiciones de almacenamiento y método de transporte y distribución/ Storage conditions and method of transport and distribution/ Conditions de stockage et mode de transport et de distribution

PT: Armazenar e transportar em ambiente limpo, seco, fresco, fora de contacto com a luz solar e produtos com cheiro. Deverá ser mantido nos recipientes de origem fechados. Após abertura, fechar bem o saco depois de cada utilização. Não sobrepor paletes de produto que possam danificar a embalagem.

ES: *Almacenar y transportar en un ambiente limpio, seco, fresco, fuera de contacto con la luz solar y productos con olor. Deberá mantenerse en los recipientes de origen cerrados. Después de la apertura, cerrar bien la bolsa después de cada uso. No sobreponer paletas de producto que puedan dañar el embalaje.*

EN: *Store and transport in a clean, dry, cool environment, out of contact with sunlight and products with smell. It should be kept in sealed containers of origin. After opening, close the bag tightly after each use. Do not overlap product pallets that could damage the packaging.*

FR: *Stocker et transporter dans un environnement propre, sec et frais, à l'abri du soleil et des produits odorants. Il devrait être conservé dans des récipients d'origine scellés. Après ouverture, fermez bien le sac après chaque utilisation. Ne chevauchez pas les palettes de produits qui pourraient endommager l'emballage.*

1.5 Validade/ Validez/ Shelf life/ Validité

PT: O produto após o embalamento e sem a deterioração da embalagem de origem tem uma validade de 10 meses, o prazo de validade encontra-se visível no rótulo da embalagem.

ES: *El producto después del envasado y sin el deterioro del embalaje de origen tiene una validez de 10 meses, la fecha de caducidad es visible en la etiqueta del envase.*

EN: *The product after packaging and without deterioration of the original packaging has a validity of 10 months, the expiry date is visible on the packaging.*

FR: *Le produit après emballage et sans détérioration de l'emballage d'origine a une validité de 10 mois, la durée de conservation est visible sur l'étiquette du colis.*

1.6 Utilização/ Uso/ Use/ Utiliser

PT: Produto alimentar para uso industrial

ES: *Producto alimenticio para uso industrial*

EN: *Food product for industrial use*

FR: *Produit alimentaire à usage industriel*



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique SUPER PÃO DE LÓ TRADICIONAL

PG05 Doc 07.004.10

Revisão: 02

Data: 07.11.2024

1.7 População-alvo/ Población objetivo/ Target population/ Population cible

PT: Os produtos podem ser consumidos pelo público em geral, estando incluídos os grupos de risco, crianças, idosos, grávidas e imunodeprimidos, exceto pelo público intolerante aos alérgenos mencionados.

ES: Los productos pueden ser consumidos por el público en general, estando incluidos los grupos de riesgo, niños, ancianos, embarazadas e inmunodeprimidos, excepto por el público intolerante a los alérgenos mencionados.

EN: The products may be consumed by the general public, including at-risk groups, children, the elderly, pregnant women and immunocompromised persons, except for those intolerant of the allergens mentioned - if applicable.

FR: Les produits peuvent être consommés par le grand public, y compris les groupes à risque, les enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées, à l'exception du public intolérant mentionné ci-dessus.

1.8 Origem/ Origen/ Origin/ Origine

PT: Produto fabricado em Portugal com ingredientes U.E e não U.E

ES: Producto fabricado en Portugal con ingredientes U.E y no U.E

EN: Product manufactured in Portugal with EU and non-EU ingredients

FR: Produit fabriqué au Portugal avec des ingrédients U.E et non U.E.

2. Características do produto/ Características del producto/ Product characteristics/ Caractéristiques du produit

2.1 Ingredientes/ Ingredients/ Ingrédients

PT: açúcar, farinha de **TRIGO**, amido de **TRIGO**, emulsionantes (E470a, E471, E472b, E472e, E477 e E482), **LEITE** em pó, sal, espessante (E466), levedantes químicos (E450 e E500), e corante (E160a).

ES: azúcar, harina de **TRIGO**, almidón de **TRIGO**, emulsionantes (E470a, E471, E472b, E472e, E477 y E482), **LECHE** en polvo, sal, espesante (E466), leudantes químicos (E450 y E500) y colorante (E160a).

EN: sugar, **WHEAT** flour, **WHEAT** starch, emulsifiers (E470a, E471, E472b, E472e, E477 and E482), **MILK** powder, salt, thickener (E466), chemical leaveners (E450 and E500), and dye (E160a).

FR: sucre, farine de **BLÉ**, amidon de **BLÉ**, émulsifiants (E470a, E471, E472b, E472e, E477 et E482), **LAIT** en poudre, sel, épaississant (E466), levants chimiques (E450 et E500) et colorant (E160a).

2.2 Características organoléticas/ Características organoléticas/ Organoleptic characteristics/ Caractéristiques organoleptiques

PT: O produto apresenta-se sob a forma de pó de cor creme. Possui um cheiro característico do próprio produto.

ES: El producto se presenta en forma de polvo de color claro. Posee un olor característico del propio producto.

EN: The product is a light powder. It has a characteristic smell of the product itself.

FR: Le produit est une poudre clair. Il a une odeur caractéristique du produit lui-même.

2.3 Características microbiológicas/ Características microbiológicas/ Microbiological characteristics/ Caractéristiques microbiologiques

Parâmetros/ Parámetros/ Parameters/ Paramètres	Limites/ Límite/ Limits/ Limites
Contagem/ Recuento/ Count/ Comptage de <i>E. coli</i>	$\leq 1 \times 10^1$ UFC/ g/ CFU/ g
Pesquisa/ Investigación/ Research/ Recherche de <i>Staphylococcus coagulase +</i>	$\leq 1 \times 10^2$ UFC/ g/ CFU/ g
Pesquisa/ Investigación/ Recherche de <i>Salmonella</i> spp	Negativo/ Negative/ Négatif / 25 g
Pesquisa/ Investigación/ Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo/ Negative/ Négatif / 25 g



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique SUPER PÃO DE LÓ TRADICIONAL

PG05 Doc 07.004.10

Revisão: 02

Data:07.11.2024

2.4 Características físico-químicas/ Características físico-químicas/ Physical-chemical characteristics/ Caractéristiques physico-chimiques

Parâmetros/ Parámetros/ parameters/ Paramètres	Limites/ Límite/ Limits/ Limites
pH (Escala/ Scale/ Échelle Sorensen 20°C)	5,7 - 6,2
aw	0,51 - 0,61

2.5 Características nutricionais/ Características nutricionales/ Nutritional characteristics/ Caractéristiques nutritionnelles

Informação nutricional/ Información nutricional/ Nutrition declaration/ Déclaration nutritionnelle	Por 100 g de produto/ Por 100 g de producto/ Per 100 g of product/ Par 100 g de produit
Energia/ Valor energético/ Energy/ Énergie	1582KJ/377.76Kcal
Lípidos/ Grasas/ Fat/ Graisses	2.65
dos quais saturados/ de las cuales saturados/ of which saturates/ dont saturés	2.52
Hidratos de carbono/ Carbohydrate/ Glucides	85.00
dos quais açúcares/ de los cuales azúcares/ of which sugars/ dont sucres	47.38
Proteínas/ Protein/ Protéines	4.09
Sal/ Salt/ Sel	0.67

2.6 Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes

Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes	PT: Usado como ingrediente/ ES: Utilizado como ingrediente/ EN: Used as an ingredient/ FR: Utilisé comme ingrédient	PT: Usado na mesma linha de produção/ ES: Usado en la misma línea de producción/ EN: Used on the same production line/ FR: Utilisé sur la même ligne de production	PT: Usado na mesma fábrica/ ES: Usado en la misma fábrica/ EN: Used in the same factory/ FR: Utilisé dans la même usine
PT: Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais ES: Cereales que contengan gluten y productos derivados EN: Cereals containing gluten and products thereof FR: Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	+	+	+
PT: Crustáceos e produtos à base de crustáceos ES: Crustáceos y productos a base de crustáceos EN: Crustaceans and products thereof FR: Crustacés et produits à base de crustacés	-	-	-
PT: Ovos e produtos à base de ovos ES: Huevos y productos a base de huevos EN: Eggs and products thereof FR: Oeufs et produits à base d'oeufs	-	+	+
PT: Peixe e produtos à base de peixe ES: Pescado y productos a base de pescado EN: Fish and products thereof FR: Poissons et produits à base de poissons	-	-	-
PT: Amendoim e produtos à base de amendoim ES: Cacahuets y productos a base de cacahuets EN: Peanuts and products thereof FR: Arachides et produits à base d'arachides	-	-	-
PT: Soja e produtos à base de soja ES: Soja y productos a base de soja EN: Soybeans and products thereof FR: Soja et produits à base de soja	-	+	+



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique SUPER PÃO DE LÓ TRADICIONAL

PG05 Doc 07.004.10

Revisão: 02

Data:07.11.2024

Alergénios/ Alérgenos/ Allergens/ Allergènes	PT: Usado como ingrediente/ ES: Utilizado como ingrediente/ EN: Used as an ingredient/ FR: Utilisé comme ingrédient	PT: Usado na mesma linha de produção/ ES: Usado en la misma línea de producción/ EN: Used on the same production line/ FR: Utilisé sur la même ligne de production	PT: Usado na mesma fábrica/ ES: Usado en la misma fábrica/ EN: Used in the same factory/ FR: Utilisé dans la même usine
PT: Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose) ES: Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa) EN: Milk and products thereof (include lactose) FR: Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+	+	+
PT: Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos ES: Frutos de cáscara y productos derivados EN: Nuts and products thereof FR: Fruits à coque et produits à base de ces fruits	-	+	+
PT: Aipo e produtos à base de aipo ES: Apio y productos derivados EN: Celery and products thereof FR: Céleri et produits à base de céleri	-	-	-
PT: Mostarda e produtos à base de mostarda ES: Mostaza y productos derivados EN: Mustard and products thereof FR: Moutarde et produits à base de moutarde	-	-	-
PT: Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo ES: Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo EN: Sesame seeds and products thereof FR: Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	+	+
PT: Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO ₂ total ES: Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litre en términos de SO ₂ total EN: Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ FR: Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total	-	-	-
PT: Tremoço e produtos à base de tremoço ES: Altramuces y productos a base de altramuces EN: Lupin and products thereof FR: Lupin et produits à base de lupin	-	-	-
PT: Moluscos e produtos à base de moluscos ES: Moluscos y productos a base de moluscos EN: Molluscs and products thereof FR: Mollusques et produits à base de mollusques	-	-	-

Legenda/ Leyenda/ Subtitle/ Légende: (+) Presente/ Present/ Présent; (-) Ausente/ Absent/ Absent

2.7 Ingredientes OGM/ Ingredients GMO/ Ingrédients OGM

PT: Isenção de organismos geneticamente modificados e/ ou derivados de OGM's, de acordo com a legislação em vigor.

ES: Exención de organismos modificados genéticamente y / o derivados de OGM's, de acuerdo con la legislación vigente.

EN: Exemption of genetically modified organisms and / or derived from GMOs, according to the legislation in force.

FR: Exemption des organismes génétiquement modifiés et / ou dérivés d'OGM, conformément à la législation en vigueur.



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique SUPER PÃO DE LÓ TRADICIONAL

PG05 Doc 07.004.10

Revisão: 02

Data: 07.11.2024

3. Modo de preparação/ Modo de preparación/ Preparation mode/ Mode de préparation

PT: 1. Misturar todos os ingredientes e bater na velocidade máxima durante 7 a 9 minutos. 2. Forrar as formas de barro com papel manteigueiro, colocar o batido e cozer durante 30 a 40 minutos à temperatura de 210-220° C.

Pão de Ló OVAR: 1. Misturar todos os ingredientes e bater na velocidade máxima durante 6 a 7 minutos. 2. Forrar as formas de barro sem buraco com papel manteigueiro, colocar o batido e cozer durante 35 minutos à temperatura de 150-160° C. **Pão de Ló MINHO:** 1. Misturar todos os ingredientes e bater na velocidade máxima durante 8 a 9 minutos. 2. Forrar as formas de barro com papel manteigueiro, colocar o batido e cozer durante 45 minutos à temperatura de 180° C. Os tempos e as quantidades podem variar com as condições de fabrico.

ES: 1. Mezcle todos los ingredientes y bata a velocidad máxima durante 7 a 9 minutos. 2. Forrar los moldes de arcilla con papel manteca, poner el batido y hornear durante 30 a 40 minutos a una temperatura de 210-220° C.

Pão de Ló OVAR: 1. Mezclar todos los ingredientes y batir a velocidad máxima durante 6 a 7 minutos. 2. Forrar los moldes de arcilla sin agujeros con papel manteca, poner el batido y hornear durante 35 minutos a una temperatura de 150-160° C. **Pan de Ló MINHO:** 1. Mezclar todos los ingredientes y batir a velocidad máxima durante 8 a 9 minutos. 2. Forrar los moldes de barro con papel manteca, poner el batido y hornear durante 45 minutos a una temperatura de 180° C. Los tiempos y cantidades pueden variar según las condiciones de fabricación.

EN: 1. Mix all ingredients and beat at maximum speed for 7 to 9 minutes. 2. Line the clay molds with butter paper, put the smoothie and bake for 30 to 40 minutes at a temperature of 210-220° C. **OVAR:** 1. Mix all ingredients and beat at maximum speed for 6 to 7 minutes. 2. Line the clay molds without holes with butter paper, put the smoothie and bake for 35 minutes at a temperature of 150-160° C. **MINHO:** 1. Mix all the ingredients and beat at maximum speed for 8 to 9 minutes. 2. Line the clay molds with butter paper, put the smoothie and bake for 45 minutes at a temperature of 180° C. Times and quantities may vary according to the manufacturing conditions.

FR: 1. Mélanger tous les ingrédients et battre à vitesse maximale pendant 7 à 9 minutes. 2. Tapisser les moules d'argile avec du papier de beurre, mettre le smoothie et cuire au four pendant 30 à 40 minutes à une température de 210-220° C. **OVAR:** 1. Mélanger tous les ingrédients et battre à vitesse maximale pendant 6 à 7 minutes. 2. Tapisser les moules en argile sans trous avec du papier de beurre, mettre le smoothie et cuire au four pendant 35 minutes à une température de 150-160° C. **MINHO:** 1. Mélanger tous les ingrédients et battre à vitesse maximale pendant 8 à 9 minutes. 2. Tapisser les moules d'argile avec du papier beurre, mettre le smoothie et cuire au four 45 minutes à une température de 180 ° C. Les durées et quantités peuvent varier selon les conditions de fabrication.

4. Embalagem primária/ Embalaje primario/ Primary package/ Emballage primaire

PT: O produto apresenta-se embalado com materiais Kraft (Kraft simples e Kraft branco) e filme polipropileno. A embalagem é do tipo aberto, colado, hexagonal. É inócua e adequada ao contacto com géneros alimentícios, a qual garante a conservação do produto.

ES: El producto se presenta envasado con materiales Kraft (Kraft simple y Kraft blanco) y película polipropileno. El embalaje es del tipo abierto, pegado, hexagonal. Es inocua y adecuada al contacto con productos alimenticios, la cual garantiza la conservación del producto.

EN: The product is packed with Kraft materials (single Kraft and white Kraft) and polypropylene film. The packaging is of the open type, glued, hexagonal. It is innocuous and suitable for contact with foodstuffs, which guarantees the preservation of the product.

FR : Le produit est emballé avec des matériaux Kraft (Kraft simple et Kraft blanc) et un film de polypropylène. L'emballage est de type ouvert, collé, hexagonal. Il est inoffensif et adapté au contact avec les aliments, ce qui garantit la conservation du produit.



Ficha Técnica/ Technical Sheet/ Fiche Technique SUPER PÃO DE LÓ TRADICIONAL

PG05 Doc 07.004.10

Revisão: 02

Data:07.11.2024

5. Precauções especiais de manuseamento/ Precauciones especiales de manipulación/ Special precautions for use/ Précautions particulières d'emploi

PT: O manuseamento deste produto não requer cuidados especiais, à exceção dos requisitos normais de boas práticas de higiene e segurança alimentar

ES: La manipulación de este producto no requiere cuidados especiales, a excepción de los requisitos normales de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria

EN: Handling of this product does not require special precautions, except for normal good hygiene and food

FR: Manipulation de ce produit ne nécessite aucune précaution spéciale, autre que les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire

6. Legislação aplicável/ Legislación aplicable/ Applicable legislation/ Législation applicable

PT: Cumpre com as especificações legais em vigor

ES: Cumple con las especificaciones legales vigentes

EN: Complies with current legal specifications

FR: Conforme aux spécifications légales en vigueur

7. Alegações/ Alegaciones/ Allegations/ Allégations

PT: Este produto pode ser comercializado com ou sem alegação RSPO SG.

ES: Este producto puede comercializarse con o sin declaración de RSPO SG.

EN: This product may be marketed with or without RSPO SG allegation.

FR: Ce produit peut être commercialisé avec ou sans l'allégation RSPO SG.

8. Atualização da informação técnica/ Actualización de la información técnica/ Updating technical information/ Mise à jour des informations techniques

PT: Estas especificações são verdadeiras e precisas de acordo com o nosso melhor conhecimento. Qualquer alteração no processo de fabrico ou nas matérias-primas que possam afetar a qualidade, serão comunicadas em devido tempo. O nosso departamento técnico estará disponível para qualquer informação adicional.

ES: Estas especificaciones son verdaderas y precisas de acuerdo con nuestro mejor conocimiento. Cualquier cambio en el proceso de fabricación o en las materias primas que puedan afectar a la calidad, se comunicará a su debido tiempo. Nuestro departamento técnico estará disponible para cualquier información adicional.

EN: These specifications are true and accurate to the best of our knowledge. Any change in the manufacturing process or raw materials that may affect quality will be communicated in due time. Our technical department will be available for any further information.

FR: Ces spécifications sont vraies et précises au meilleur de nos connaissances. Tout changement dans le processus de fabrication ou les matières premières pouvant affecter la qualité sera communiqué en temps utile. Notre service technique sera disponible pour toute information complémentaire.