

## PHOTO



## IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	5000602
Nom du produit	BARRA GALLEGA MEDIA 125 Demi baguette artisanale espagnole.
Etat physique	Surgelé, Précuit
Nom de marque	PanESCO - Catalogue
Code EAN	5412632135701
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 50 Pièce

## INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, farine de SEIGLE, levure, sel iodé, antioxydant (acide ascorbique).

## PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	125 g +/- 10 g
Longueur	26,5 cm +/- 1,5 cm
Largeur	8 cm +/- 1 cm
Nombre d'incisions	1

## MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	365 jour(s)		
	<b>Temps</b>	<b>Température</b>	<b>Remarques</b>
Décongeler	15 min	22 °C	
Cuire	11 - 13 min	180 °C	Préchauffer le four 210 °C
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	-		

**VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G**

Énergie	1.035 kJ - 246 kcal
Matières grasses	1,0 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	50 g
dont sucres	4,2 g
Fibres alimentaires	3,8 g
Protéines	9,0 g
Sel	1,5 g

**ALLERGÈNES**

	Présent dans le produit	Contamination croisée possible
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales		
<i>blé</i>	+	
<i>seigle</i>	+	
<i>orge</i>	-	-
<i>avoine</i>	-	-
<i>épeautre</i>	-	-
<i>kamut</i>	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	-
Poissons et produits à base de poissons	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	+
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	-
Fruits à coque, à savoir: amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits		
<i>amandes</i>	-	-
<i>noisettes</i>	-	-
<i>noix</i>	-	-
<i>noix de cajou</i>	-	-
<i>noix de pécan</i>	-	-
<i>noix du Brésil</i>	-	-
<i>pistaches</i>	-	-
<i>noix de Macadamia</i>	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

### EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

#### Emballage primaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
emballage en film plastique	HDPE	50 g	1.080 mm	630 mm	225 mm	-	1 x 50

#### Emballage secondaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte en carton	carton	590 g	595 mm	393 mm	248 mm	-	1 x 50

### PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	6,3 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut Unité de vente	6,9 kg	Couches/palette	8
Hauteur totale de palette (palette incl.)	213 cm	Unité de vente/palette	32

### MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes aérobies mésophiles	500 cfu/g	< 10.000 cfu/g	5.000 cfu/g
Levures	-	1.000 cfu/g	500 cfu/g
Moisissures	-	1.000 cfu/g	500 cfu/g
Enterobacteriaceae	-	< 1.000 cfu/g	-
E. coli	-	< 100 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	100 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	-	< 100 cfu/g	-
Salmonella	-	Non détecté dans 25 g	-
Listeria monocytogenes	-	< 100 cfu/g	-

La Lorraine nv  
Elisabethlaan 143  
9400 Ninove (Belgium)



5000602  
BARRA GALLEGA MEDIA 125

## SPÉCIFICATION

Date: 17-12-2019  
Page: 4/4

### DÉCLARATION DE NON-OGM

Nous déclarons que nos produits ne contiennent aucun organisme OGM et qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients génétiquement modifiés. Nos produits sont conformes aux réglementations (EG) 1829/2003 et (EG) 1830/2003 et de ce fait, ils ne nécessitent aucune autre étiquette supplémentaire.

### DÉCLARATION

Nous déclarons que le produit est conforme à la législation alimentaire nationale et/ou européenne en vigueur. À notre connaissance, cette information est à jour et correcte.