

### PHOTO



### IDENTIFICATION PRODUIT

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Code d'article            | 5000602  |
| Nom du produit            | BARRA GALLEGA MEDIA 125<br>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<br>Ne pas recongeler après décongélation |                    |                            |
| Expiration après la production                         | 300 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   | ✓                       | ✗                              |
| 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 | ✗                       | ✗                              |
| 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  | 245 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.) | 211 cm               | Unité de vente/palette | 32 |

### MICROBIOLOGIE

|  | m | M                 | DLV (M) |
|--|---|-------------------|---------|
| Nombre total de germes aérobies mésophiles | - | < 1.000.000 cfu/g | -       |
| Enterobacteriaceae                         | - | < 10.000 cfu/g    | -       |
| E. coli                                    | - | < 100 cfu/g       | -       |
| Staphylococcus aureus                      | - | < 100 cfu/g       | -       |
| Salmonella                                 | - | Absent dans 25 g  | -       |
| Listeria monocytogenes                     | - | < 100 cfu/g       | -       |

### 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.