

BARRA CELTA

EAN 54 200532 0634 4

FICHE TECHNIQUE – 06/03/2021

Ingrédients : farine de blé et de seigle, levure, sel, améliorant de la farine (levure désactivée, farine de blé, anti-agglomérant : calcium carbonate E170 , antioxygène : acide ascorbique E300 ; enzymes).

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1064,9 kJ 250,8 kcal
Glucides	54,5 g
- Dont sucres	< 1 g
Matières grasses	0,8 g
- Dont acides gras saturés	0,12 g
Protéines	6,4 g
Sel	0,75 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	?
Lait (y compris le lactose)	?
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	?
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

BARRA CELTA

EAN 54 200532 0634 4

FICHE TECHNIQUE – 06/03/2021

Caractéristiques physiques

Poids net (surgelé)	260 g
Poids après cuire	240 g
Longueur	44 à 46 cm
Largueur	8 à 10 cm

Utilisation

Décongeler pendant 10 minutes et cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 à 18 minutes ou jusqu'à brun doré.

Emballage

Carton	Nombre/ct	Poids/ct	Poids net	Poids brut
	22	0,5 kg	5,72 kg	6,22 kg
	Mesures	500x300x400 mm		
EURO pallet	Ct/pallet	Couches/pallet	Ct/couche	
	30	5	6	
	Hauteur	2,15	Poids net	172 kg
			Poids brut	187 kg

Code lot et conservation

Lot	jj/mm/aa	(jour/mois/année de production)
DLC	jj/mm/aa	12 mois après la date de production (jour/mois/année d'expiration)

Conservation : -18°C

Ne pas recongeler.

Caractéristiques microbiologiques

Mesophile flora at 30°C	<10 ⁶ ufc/g
Enterobacteria	<10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ² ufc/g
Salmonella	absent