

## BARRA GALLEGA

### EAN 54 200532 0634 4

### TECHNISCHE FICHE – 01.01.2015

**Ingrediënten:** tarwe en rogge, water, gist, zout, bakkerij aanvulling (gedeactiveerde gist, tarwemeel, calciumcarbonaat E170, antioxidant: ascorbinezuur E300; enzymen).

#### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1064,9 kJ 250,8 kcal
Koolhydraten	54,5 g
Vetten	0,8 g
- Waarvan verzadigd	0,12 g
Proteïnen	6,4 g

**Allergeneninformatie** + = aanwezig  
- = afwezig volgens recept  
? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	?
Melk (inclusief lactose)	?
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

## BARRA GALLEGA

### EAN 54 200532 0634 4

#### TECHNISCHE FICHE – 01.01.2015

#### Fysieke kenmerken

Netto gewicht (bevroren)	260 g
Gewicht na afbakken	240 g
Lengte	430 mm
Breedte	90 mm

#### Gebruik

Gedurende 20 minuten ontdooien en afbakken in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende ±18 minuten of tot goudbruin.

#### Verpakking

Karton	Aantal/ct	Gewicht/ct	Netto gewicht	Bruto gewicht
	60	0,5 kg	6,6 kg	7,1 kg
	Afmetingen	500x300x400 mm		
EURO pallet	ct/pallet	lagen/pallet	ct/laag	
	32	8	4	
	Hoogte	2,15	Netto gewicht	211
			Bruto gewicht	227

#### Lot code en bewaring

Lot	dd/mm/aa	(productiedag/maand/jaar)
THT	dd/mm/aa	12 maanden na productiedatum (vervaldag/maand/jaar)

Bewaring: -18°C

Eens ontdooit, niet opnieuw invriezen.

#### Microbiologische parameters

Mesophile flora at 30°C	<1000000 ufc/g
Enterobacteria	<1000 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonella	ausencia