

## BARRA CELTA

### EAN 54 200532 0634 4

### TECHNISCHE FICHE – 01.10.2018

**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	?
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

## BARRA CELTA

**EAN 54 200532 0634 4**

**TECHNISCHE FICHE – 01.10.2018**

### Fysieke kenmerken

Netto gewicht (bevroren)	260 g
Gewicht na afbakken	240 g
Lengte	42 à 45 cm
Breedte	8 à 10 cm

### Gebruik

Gedurende 10 minuten ontdooien en afbakken in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 15 à 18 minuten of tot goudbruin.

### Verpakking

Karton	Aantal/ct	Gewicht/ct	Netto gewicht	Bruto gewicht
	22	0,5 kg	5,72 kg	6,22 kg
	Afmetingen	500x300x400 mm		
EURO pallet	ct/pallet	lagen/pallet	ct/laag	
	30	5	6	
	Hoogte	2,15	Netto gewicht	172 kg
			Bruto gewicht	187 kg

### Lot code en bewaring

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

Bewaring: -18°C

Eens ontdooit, niet opnieuw invriezen.

### Microbiologische parameters

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