

Producto: BARRA DE CEREALES

Descripción del Producto

Descripción: Barra de cereales, con masa madre, alto contenido en semillas, corteza tostada y miga densa.
Barra alargada, superficie irregular con semillas visibles, corteza tostada. Corteza marrón dorado; miga beige oscura por mezcla de cereales y semillas. Aromas intensos a cereal tostado, masa madre y semillas. Sa ligeramente ácido por la masa madre y notas tostadas. Corteza crujiente; miga densa, húmeda y con mordida firme por alto contenido en semillas

Modo de empleo:
Presentación: Barra individual
Límites microbiológicos: Recuento aerobios mesófilos $\leq 10^5$ ufc/g
Mohos y levaduras $< 10^3$ ufc/g
Enterobacteriaceae 10^2 ufc/g
E. coli Ausencia o < 10 ufc/g

Ingredientes y conservación

Producto de panadería. Ingredientes: harina multicerales (harina de trigo (GLUTEN) blando, harina de trigo (GLUTEN) malteada tostada, harina de cebada (GLUTEN) malteada tostada, semillas de girasol, semillas de mijo, semillas de lino marrón, semillas de lino amarillo, semillas de calabacín, semillas de amapola, GLUTEN de trigo, escamas de centeno (GLUTEN) , SOJA tostada, harina de trigo (GLUTEN) malteado, enzimas (amilasas y hemicelulasas fúngicas), agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico)), agua, masa madre (agua, harina ecológica la salvaje (harina de trigo (GLUTEN) Marius ECO (80%) y harina de centeno (GLUTEN) gigantón ECO (20%)), semillas (copos de centeno (GLUTEN), SÉSAMO, semillas de girasol, linaza), sal (sal marina y antiaglomerante E536), mejorante panario (Harina de TRIGO, agente de carga carbonato cálcico, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico, enzimas [TRIGO], fibra de leguminosa), levadura de panificación (Saccharomyces Cerevisiae)

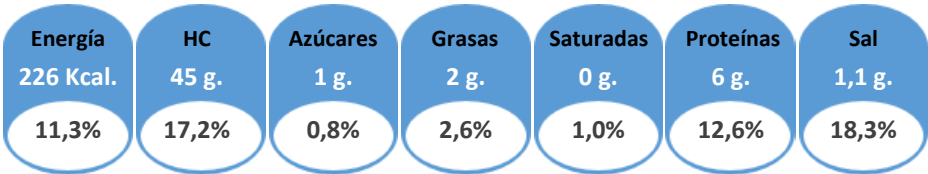
Conservar en lugar fresco, seco y alejado de la luz y consumir en un plazo de 1 días.
Peso (gr.):
Tipo de fecha: Consumir preferentemente antes de
Plazo conservación: 1
Menciones: .

Declaraciones

OGM: No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental de acuerdo con los Reglamento CE 1830/2003 y 1829/2003.
PESTICIDAS Y CONTAMINANTES: El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005 y 1881/2006.
TRATAMIENTO DEL PRODUCTO: El producto no ha sido sometido a tratamientos de conservación a base de procesos de irradiación.
Según nuestro leal entender y saber, la información es correcta en el momento de la expedición de este documento. Todos los valores nutricionales informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados.

Valores nutricionales

Energía: 946 Kj.-226 kcal.
Carbohidratos: 44,6 gr.
-de los cuales azúcares: 0,7 gr.
Grasas: 1,8 gr.
-de las cuales saturadas: 0,2 gr.
Proteínas: 6,3 gr.
Sal: 1 gr.



Alérgenos

CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
C		T			C	T			T	C		T	

Información adicional en la etiqueta: