

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	5000875
Nom du produit	FLOUR TORTILLA 30 Tortilla blanc de blé
Etat physique	Congelé, Décongeler & Servir
Nom de marque	PanESCO
Code EAN	5412632508758
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 90 Pièce

INGRÉDIENTS

BLÉ, eau, colza, poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates), dextrose, acidifiant (acide malique), sel, agent de traitement de la farine (L-cystéine).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Poids après la cuisson	Longueur	Largeur	Hauteur	Circonférence	Diamètre
1	89 g +/- 2 g	89 g	30 cm +/- 2 cm	30 cm +/- 2 cm	0,3 cm +/- 0,2 cm	94,25 cm +/- 6,3 cm	30 cm +/- 2 cm

Le poids après cuisson dépend du four et du mode de cuisson.

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	540 Jour		
Expiration après décongélation +21 °C	48 Heures		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	480 min	22 °C	

Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service

Présentez les produits à température ambiante (18 - 26°C), protégez-les du soleil pour éviter d'éventuels changements visuels et vendez-les dans les 24 heures suivant leur décongélation pour qu'ils soient parfaitement servis.

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

	100 g (ou 100 ml)	1 Piece (89 G)
Énergie	1.224 kJ - 290 kcal	1.089 kJ - 258 kcal
Matières grasses	6,0 g	5,3 g
dont acides gras saturés	0,8 g	0,7 g
Glucides	50 g	45 g
dont sucres	2,7 g	2,4 g
Fibres alimentaires	4,1 g	3,6 g
Protéines	7,0 g	6,2 g
Sel	1,3 g	1,2 g

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des valeurs issues des spécifications des matières premières.

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		
<i>blé</i>	+	
<i>seigle</i>	-	-
<i>orge</i>	-	-
<i>avoine</i>	-	-
<i>épeautre</i>	-	-
<i>kamut</i>	-	-
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		
<i>amandes</i>	-	-

<i>noisettes</i>	-	-
<i>noix</i>	-	-
<i>noix de cajou</i>	-	-
<i>noix de pécan</i>	-	-
<i>noix du Brésil</i>	-	-
<i>pistaches</i>	-	-
<i>noix de Macadamia</i>	-	-
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 2 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	-	-

INFORMATIONS ALIMENTAIRES

Convient aux végétariens	Oui
Adapté aux végétaliens	Oui
Halal Certified	Non
Kosher Certified	Non

*L'allégation « Adapté à un régime végétarien/végan » repose sur les ingrédients présents et ne tient pas compte des possibles contaminations croisées.

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

Emballage primaire

Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
emballage en film plastique	PE/PET/PA	-	18 g	345 mm x 345 mm x 45 mm	6	15

Emballage secondaire

Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	carton	-	603 g	384 mm x 342 mm x 220 mm	1	90

Durabilité

Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois
emballage en film plastique	-	-	-	-
boîte	-	-	-	-

All our primary packaging in direct contact with food is in compliance with: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011. null

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	8,0 kg	Unité de vente/couche	6
Poids brut Unité de vente	8,6 kg	Couches/palette	9
Hauteur totale de palette (palette incl.)	213 cm	Unité de vente/palette	54

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes aérobies mésophyles	-	10.000 cfu/g	-
Levures	-	1.000 cfu/g	-
Moisissures	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus spp.	-	10.000 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.

IONISATION

Le produit n'a subi aucun traitement ionisant.

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.