

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2103107
Nom du produit	DEMI BAGUETTE WHITE 27 Demi baguette blanche de blé
Etat physique	Congelé, Précuit
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683031072
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 50 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé (sel, iodate de potassium), gluten (BLÉ), antioxydant (acide ascorbique), agent de traitement de la farine (L-cystéine).
Peut contenir des traces de: soja, lait, graines de sésame.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Poids après la cuisson	Longueur	Circonférence	Nombre d'incisions
1	125 g +/- 5 g	105 g	27 cm +/- 1,5 cm	17,5 cm +/- 1 cm	2

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	12 mois		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	15 min	22 °C	
Cuire	14 - 16 min	180 °C	Préchauffer le four 210 °C

Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service

-

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE		
	100 g (ou 100 ml)	1 Piece (125 G)
Énergie	1.011 kJ - 238 kcal	1.263 kJ - 298 kcal
Matières grasses	0,9 g	1,1 g
dont acides gras saturés	0,2 g	0,3 g
Glucides	48 g	60 g
dont sucres	1,0 g	1,2 g
Fibres alimentaires	2,3 g	2,8 g
Protéines	8,2 g	10 g
Sel	1,4 g	1,8 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		
blé	+	
seigle	-	+
orge	-	+
avoine	-	+
épeautre	-	+
kamut	-	-
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 (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits		
amandes	-	-
noisettes	-	-

<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	HDPE 02	-	-	-	1	50
Emballage secondaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	carton ondulé PAP20	Autres	576 g	597 mm x 397 mm x 231 mm	1	50
étiquette	papier PAP22	Blanc	3 g	300 mm x 105 mm	1	-
Durabilité						
Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois		
emballage en film plastique	-	-	-	-		
boîte	FSC MIX	99 %	100 %	0 %		

étiquette

FSC MIX

100 %

0 %

0 %

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	6,3 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut Unité de vente	6,9 kg	Couches/palette	8
Hauteur totale de palette (palette incl.)	200 cm	Unité de vente/palette	32

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes aérobies mésophyles	-	10.000 cfu/g	100.000 cfu/g
Levures	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Moisissures	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
E. coli	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Bacillus cereus	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 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.