

SPÉCIFICATION

Date de version: 03-09-2025
Version: 5
Date de révision: 27-04-2026
Page: 1/5

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2504280
Nom du produit	PAIN SAUCISSE PAC
Description du produit	puff pastry roll with sausage, deep frozen product
Etat physique	Surgelé, Prêt à Cuire
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683042801
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 90 Pièce

INGRÉDIENTS

saucisse (41%) (viandes séparées mécaniquement (poulet) (47%), eau, chapelure (farine de BLÉ, eau, sel, levure), bacon (viande de porc) (9%), collagène (poulet) (9%), sel, hydrolysate de protéines de SOJA, épices, amidon de BLÉ, oignon, poudre d'oignon, émulsifiant (triphosphates), exhausteur de goût (glutamate monosodique), épaississant (gomme xanthane), sucre), farine de BLÉ, eau, graisse de palme, levure, huile de colza, sucre, sel iodé (sel, iodate de potassium), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), concentré de jus de citron, gluten (BLÉ), sel, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).
Peut contenir des traces de: oeufs, lait.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Poids après la cuisson	Longueur	Diamètre
1	169 g +/- 5 g	149 g	18 cm +/- 1 cm	3,5 cm +/- 0,5 cm

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

SPÉCIFICATION

Date de version: 03-09-2025
Version: 5
Date de révision: 27-04-2026
Page: 2/5

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	7 mois		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	30 min	22 °C	
Cuire	30 - 32 min	170 °C	Préchauffer le four 200 °C
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	Avant la cuisson: dorer à l'oeuf et inciser. Après la cuisson: T ≤ 7°C: 36 heures T ≤ 22°C: 12 heures T > 60°C: 4 heures. 1. La cuisson et la conservation doivent être effectuées conformément aux instructions et aux normes d'hygiène. 2. Les instructions de cuisson mentionnées sur la fiche technique doivent être respectées. 3. Après la cuisson, les produits doivent être refroidis rapidement ; ils peuvent ensuite être conservés à température ambiante. 4. Une mention doit être prévue indiquant que les produits doivent être consommés le jour de leur préparation.		

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

	100 g (ou 100 ml)	1 Piece (169 G)
Énergie	1.188 kJ - 285 kcal	2.008 kJ - 481 kcal
Matières grasses	16 g	28 g
dont acides gras saturés	7,1 g	12 g
Glucides	25 g	42 g
dont sucres	2,6 g	4,3 g
Fibres alimentaires	1,4 g	2,3 g
Protéines	8,5 g	14 g
Sel	1,5 g	2,5 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		
<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	Non
Adapté aux végétaliens	Non
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.

DURABILITÉ	
Round Sustainability Palm Oil (RSPO)	Segregated (SG)

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)						
Emballage primaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
emballage en film plastique	HDPE 02	Bleu	23 g	590 mm x 880 mm	1	90
Emballage secondaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	papier PAP22	Blanc	710,6 g	596 mm x 396 mm x 135 mm	1	90
étiquette	papier PAP22	Blanc	3 g	300 mm x 105 mm	1	-
Durabilité						
Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois		
emballage en film plastique	-	100 %	0 %	0 %		
boîte	FSC 100%	100 %	100 %	0 %		
étiquette	FSC 100%	100 %	0 %	100 %		

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	15,2 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut Unité de vente	16,0 kg	Couches/palette	11
Hauteur totale de palette (palette incl.)	170 cm	Unité de vente/palette	44

MICROBIOLOGIE			
	m	M	DLV (M)
E. coli	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Bacillus cereus	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Salmonella	-	Non détecté dans 25 g	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	-	100 cfu/g	100 cfu/g

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2504280
PAIN SAUCISSE PAC

SPÉCIFICATION

Date de version: 03-09-2025
Version: 5
Date de révision: 27-04-2026
Page: 5/5

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.