

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2102016
Nom du produit	TIN LOAF WHITE PB Pain blanc de blé pc
Etat physique	Congelé, Précuit
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683120165
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 6 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, levure, levain (BLÉ), huile de colza, sel iodé (sel, iodate de potassium), antioxydant (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids | 800 g

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	0 min	température ambiante	
Cuire	9 - 11 min	210 °C	Préchauffer le four 240 °C
Refroidir	90 min	température ambiante	
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	-		

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

Énergie	1.128 kJ - 266 kcal
Matières grasses	2,7 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	52 g
dont sucres	1,0 g
Fibres alimentaires	2,3 g
Protéines	7,7 g
Sel	1,2 g

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	-	+

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021

Version: 1

Page: 3/4

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	-	-

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

Emballage primaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
feuille	HDPE 02	-	-	-	-	-	1 x 6

Emballage secondaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte	carton ondulé PAP20	594 g	597 mm	397 mm	231 mm	-	1 x 6
étiquette	papier PAP22	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	4,8 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut Unité de vente	5,4 kg	Couches/palette	7
Hauteur totale de palette (palette incl.)	177 cm	Unité de vente/palette	28

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes aérobies mésophiles	-	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.

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2102016
TIN LOAF WHITE PB

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021
Version: 1
Page: 4/4

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.