

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2103131
Nom du produit	BAGUETTE BLANCHE LARGE 57 PC PC BAGUETTE BLANCHE LARGE 57
Etat physique	Congelé, Précuit
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683031317
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 20 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, gluten (BLÉ), antioxydant (acide ascorbique), agent de traitement de la farine (L-cystéine).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	300 g +/- 10 g
Longueur	57 cm +/- 2,5 cm
Circonférence	19 cm +/- 0,5 cm
Nombre d'incisions	5

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	365 jour(s)		
	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 POUR 100G

Énergie	1.035 kJ - 244 kcal
Matières grasses	1,0 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	50 g
dont sucres	1,0 g
Fibres alimentaires	2,3 g
Protéines	8,0 g
Sel	1,4 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	-	+

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ 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	27 g	750 mm	580 mm	-	-	1 x 20

Emballage secondaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte en carton	carton	620 g	597 mm	397 mm	231 mm	-	1 x 20
étiquette	papier	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	6,0 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut Unité de vente	6,6 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 mésophiles	500 cfu/g	10.000 cfu/g	5.000 cfu/g
Levures	-	1.000 cfu/g	500 cfu/g
Moisissures	-	1.000 cfu/g	500 cfu/g
Enterobacteriaceae	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	100 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	-	100 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 nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2103131
BAGUETTE BLANCHE LARGE 57 PC

SPÉCIFICATION

Date: 17-12-2019
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.