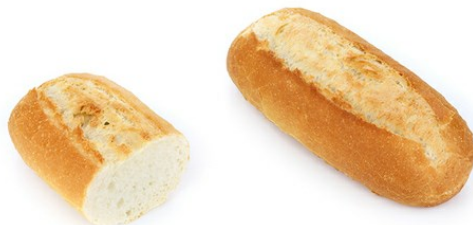


PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2103108
Nom du produit	PETIT PAIN WHITE 15 Petit pain blanc de blé
Description du produit	small baguette, part-baked, deep frozen
Etat physique	Surgelé, Précuit
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683131086
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 100 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	Longueur	Circonférence
1	60 g +/- 4 g	15 cm +/- 1 cm	17,5 cm +/- 1 cm

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	12 mois		
Expiration après la cuisson +21 °C	24 Heures		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	15 min	22 °C	
Cuire	11 - 13 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 (60 G)
Énergie	1.051 kJ - 248 kcal	631 kJ - 149 kcal
Matières grasses	0,9 g	0,6 g
dont acides gras saturés	0,2 g	0,1 g
Glucides	50 g	30 g
dont sucres	1,0 g	0,6 g
Fibres alimentaires	2,4 g	1,4 g
Protéines	8,6 g	5,1 g
Sel	1,5 g	0,88 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	HDPE 02	Bleu	9 g	870 mm x 590 mm	1	100
Emballage secondaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	carton ondulé PAP20	Autres	550 g	597 mm x 397 mm x 231 mm	1	100
étiquette	papier PAP22	Autres	3 g	300 mm x 105 mm	-	-
Durabilité						
Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois		
emballage en film plastique	-	100 %	0 %	0 %		
boîte	FSC MIX	99 %	100 %	0 %		

étiquette

FSC MIX

0 %

0 %

75 %

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	6,0 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut Unité de vente	6,56 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	-
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.