La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



# SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021
Version: 1


## PHOTO

## IDENTIFICATION PRODUIT

| | |
|---|---|
| Code d'article | 2104367 |
| Nom du produit | PREMIUM PLUS PARISIENNE 440<br>Baguette blanche de blé |
| Etat physique | Congelé, Précuit |
| Nom de marque | Panesco |
| Code EAN | 5410683143676 |
| Unité de vente | Carton |
| Pièces par unité de vente | 1 Carton = 14 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 | 435 g +/- 10 g |
| Longueur | 57 cm +/- 2,5 cm |
| Circonférence | 22 cm +/- 1 cm |
| Nombre d'incisions | 4 |

## MODE D'EMPLOI

| | | | |
|---|---|---|---|
| Conditions spécifiques de stockage | Conserver à -18 °C<br>Ne pas recongeler après décongélation | | |
| Expiration après la production | 12 mois | | |
| | Temps | Température | Remarques |
| Décongeler | 15 min | 22 °C | |
| Cuire | 17 - 19 min | 180 °C | Préchauffer le four 210 °C |
| Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service | - | | |

## VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

| | |
|---|---|
| Énergie | 1.013 kJ - 239 kcal |
| Matières grasses | 0,9 g |
| dont acides gras saturés | 0,2 g |
| Glucides | 49 g |
| dont sucres | 1,0 g |
| Fibres alimentaires | 2,2 g |
| Protéines | 7,5 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 | | |
| *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 illinoinensis (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* | - | - |
| *noix* | - | - |
| *noix de cajou* | - | - |
| *noix de pécan* | - | - |
| *noix du brésil* | - | - |
| *pistaches* | - | - |
| *noix de Macadamia* | - | - |
| 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 | - | - |

## EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

**Emballage primaire**

| Description | Matériau | Poids | Longueur | Largeur | Hauteur | Diamètre | Quantité |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| emballage en film plastique | HDPE 02 | 32 g | 870 mm | 590 mm | - | - | 1 x 14 |

**Emballage secondaire**

| Description | Matériau | Poids | Longueur | Largeur | Hauteur | Diamètre | Quantité |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| boîte | carton | 585 g | 597 mm | 397 mm | 204 mm | - | 1 x 14 |
| étiquette | papier PAP22 | 3 g | 300 mm | 105 mm | - | - | - |

## PALETTISATION

| | | | |
|---|---|---|---|
| Type de Palette | Europalette (120x80) | | |
| Poids net Unité de vente | 6,1 kg | Unité de vente/couche | 4 |
| Poids brut Unité de vente | 6,7 kg | Couches/palette | 9 |
| Hauteur totale de palette (palette incl.) | 202 cm | Unité de vente/palette | 36 |

## 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.

## 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.