

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021

Version: 1

Page: 1/4

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

| | |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Code d'article | 2104192 |
| Nom du produit | DEMI BAGUETTE WHITE LARGE 28 Demi baguette blanche de blé |
| Etat physique | Congelé, Précuit |
| Nom de marque | La Lorraine |
| Code EAN | 5410683141924 |
| Unité de vente | Carton |
| Pièces par unité de vente | 1 Carton = 42 Pièce |

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, levure, sel, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

| | |
|--------------------|------------------|
| Poids | 165 g +/- 5 g |
| Longueur | 28 cm +/- 1,5 cm |
| Circonférence | 21 cm +/- 1 cm |
| Nombre d'incisions | 2 |

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 | 15 min | 22 °C | |
| Cuire | 14 - 16 min | 180 °C | Préchauffer le four 210 °C |
| Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service | - | | |

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021

Version: 1

Page: 2/4

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Énergie | 1.016 kJ - 240 kcal |
| Matières grasses | 0,9 g |
| dont acides gras saturés | 0,3 g |
| Glucides | 49 g |
| dont sucres | 1,7 g |
| Fibres alimentaires | 2,3 g |
| Protéines | 7,8 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 | - | + |

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 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 |
|-----------------------------|----------|-------|----------|---------|---------|----------|----------|
| emballage en film plastique | HDPE 02 | 32 g | 870 mm | 590 mm | - | - | 1 x 42 |

Emballage secondaire

| Description | Matériau | Poids | Longueur | Largeur | Hauteur | Diamètre | Quantité |
|-------------|--------------|-------|----------|---------|---------|----------|----------|
| boîte | carton | 564 g | 598 m | 398 mm | 265 mm | - | 1 x 42 |
| étiquette | papier PAP22 | 3 g | 300 mm | 105 mm | - | - | - |

PALETTISATION

| Type de Palette | Europalette (120x80) | | |
|-------------------------------------------|----------------------|------------------------|----|
| Poids net Unité de vente | 6,9 kg | Unité de vente/couche | 4 |
| Poids brut Unité de vente | 7,5 kg | Couches/palette | 7 |
| Hauteur totale de palette (palette incl.) | 201 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)



2104192
DEMI BAGUETTE WHITE LARGE 28

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.