

**PHOTO**



**IDENTIFICATION PRODUIT**

Code d'article	2007519
Nom du produit	MUFFIN NATURE MEDIUM TS
Etat physique	Surgelé, Thaw & Serve
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683075199
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 24 Pièce

**INGRÉDIENTS**

ŒUFS, sucre, eau, huile de colza, amidon modifié, farine de BLÉ, graisse de palme, lactosérum en poudre (LAIT), poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), émulsifiants (stéaroyl-2-lactate de sodium, esters monoacétyltartrique et diacétyl tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters polyglycériques d'acides gras), sel, arôme, épaississant (gomme xanthane), sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre.

**PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE**

Poids	70 g +/- 5 g
Hauteur	6,5 cm +/- 0,5 cm
Diamètre	6,5 cm +/- 0,5 cm

**MODE D'EMPLOI**

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	12 mois		
	<b>Temps</b>	<b>Température</b>	<b>Remarques</b>
Décongeler	30 min	22 °C	
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	-		

**VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G**

Énergie	1.444 kJ - 344 kcal
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	3,3 g
Glucides	45 g
dont sucres	23 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g
Protéines	3,1 g
Sel	1,1 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 SO<sub>2</sub> 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
moule en papier	papier	2 g	-	-	-	-	1 x 1
emballage en film plastique	HDPE	15 g	510 mm	600 mm	-	-	1 x 24

#### Emballage secondaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte en carton	carton	271 g	394 mm	294 mm	123 mm	-	1 x 24
étiquette	papier	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

### PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	1,7 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	2,0 kg	Couches/palette	15
Hauteur totale de palette (palette incl.)	199 cm	Unité de vente/palette	120

### 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.