

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2104720
Nom du produit	RASPBERRY CRUMBLE TARTLET Tartelette crumble aux framboises
Etat physique	Congelé, Thaw & Serve
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683147209
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 28 Pièce

INGRÉDIENTS

framboises (25%), farine de BLÉ, sucre, beurre (LAIT), ŒUFS, huiles végétales (colza, palme), amidon de pomme de terre, amidon modifié (maïs), AMANDES, amidon de BLÉ, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters de propane-1,2-diol d'acides gras, esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), citron, arôme naturel (vanille), sirop de glucose séché, stabilisant (sorbitol), protéine du LAIT, sel, LAIT écrémé en poudre, LACTOSE, dextrose, épaississant (gomme de guar), sel iodé (sel, iodate de potassium), antioxydant (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	105 g
Hauteur	3 cm +/- 1 cm
Diamètre	8 cm +/- 0,5 cm

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	9 mois		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	60 min	22 °C	

Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service

DECONGELER ET C'EST PRET! Jour X-1: Sortez les tartes du congélateur (minimum 3 heures en avant/le soir avant le jour de la vente). Laissez les tartes décongeler au réfrigérateur (4-7 °C). Jour : À l'ouverture du magasin, placez les tartes dans le rayon non- réfrigéré. Cuire les tartes au four? Ce n'est plus nécessaire! N'hésitez pas à contacter votre représentant La Lorraine. Ils sont heureux de vous aider ! null

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

Énergie	1.668 kJ - 398 kcal
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	7,3 g
Glucides	50 g
dont sucres	24 g
Fibres alimentaires	1,7 g
Protéines	5,4 g
Sel	0,43 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>	-	-

SPÉCIFICATION

Date de version: 01-07-2022

Version: 1

Page: 3/4

<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	-	-

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

Emballage primaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
ravier	PET 01	76,82 g	380 m	380 mm	54 mm	-	1 x 14
emballage en film plastique	PP 05	31,8 g	1.800 mm	940 mm	-	76 mm	1 x 14

Emballage secondaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte	carton ondulé PAP20	493 g	398 mm	398 mm	120 mm	-	2 x 14
étiquette	papier PAP22	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	2,9 kg	Unité de vente/couche	6
Poids brut Unité de vente	3,5 kg	Couches/palette	16
Hauteur totale de palette (palette incl.)	178 cm	Unité de vente/palette	96

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
E. coli	-	100 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	-
Salmonella	Non détecté dans 25 g		-
Listeria monocytogenes	-	100 cfu/g	-
Bactéries lactiques	-	1.000 cfu/g	-

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2104720
RASPBERRY CRUMBLE TARTLET

SPÉCIFICATION

Date de version: 01-07-2022

Version: 1

Page: 4/4

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.