

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2204154
Nom du produit	CROISSANT À L'ANCIENNE AU BEURRE PAC
Etat physique	Surgelé, Prêt à Cuire
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683241549
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 60 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, beurre (LAIT) (23%), eau, levure, sucre, ŒUFS, sel, gluten (BLÉ), antioxydant (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	70 g +/- 4,5 g
Longueur	14,5 cm +/- 2 cm
Largeur	6 cm +/- 1 cm
Hauteur	4,5 cm +/- 1 cm

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	275 jour(s)		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	30 min	22 °C	
Cuire	17 - 19 min	170 °C	Préchauffer le four 200 °C
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	-		

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

Énergie	1.490 kJ - 355 kcal
Matières grasses	20 g
dont acides gras saturés	13 g
Glucides	37 g
dont sucres	5,5 g
Fibres alimentaires	1,6 g
Protéines	7,7 g
Sel	1,0 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 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	12 g	485 mm	480 mm	600 mm	-	1 x 30

Emballage secondaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte en carton	carton	407 g	395 mm	295 mm	242 mm	-	2 x 30

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	4,2 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	4,6 kg	Couches/palette	8
Hauteur totale de palette (palette incl.)	209 cm	Unité de vente/palette	64

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes aérobies mésophiles	100.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g	-
E. coli	100 cfu/g	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Bacillus cereus	100 cfu/g	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	100 cfu/g	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Salmonella	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g	-
Listeria monocytogenes	Absent dans 25 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 nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2204154
CROISSANT À L'ANCIENNE AU BEURRE PAC

SPÉCIFICATION

Date: 20-10-2019
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.