

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2504280
Nom du produit	PAIN SAUCISSE PAC
Etat physique	Congelé, Prêt à Cuire
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683042801
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 90 Pièce

INGRÉDIENTS

saucisse (viandes séparées mécaniquement (poulet) (47%), eau, chapelure (farine de BLÉ, eau, levure, sel), bacon (viande de porc) (9%), collagène (poulet) (9%), sel, hydrolysat de protéines de SOJA, épices, amidon de BLÉ, oignon, poudre d'oignon, émulsifiant (triphosphates), exhausteur de goût (glutamate monosodique), épaississant (gomme xanthane), sucre) (41%), farine de BLÉ, eau, graisse de palme, levure, huile de colza, sucre, sel iodé, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), concentré jus de citron, sel, levain séché, antioxydant (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	169 g +/- 5 g
-------	---------------

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	180 jour(s)		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	30 min	22 °C	
Cuire	30 - 32 min	170 °C	Préchauffer le four 170 °C
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	Avant la cuisson: dorer à l'oeuf et inciser.		

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

Énergie	1.220 kJ - 292 kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	7,2 g
Glucides	25 g
dont sucres	2,7 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	8,1 g
Sel	1,5 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 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	14 g	620 mm	500 mm	-	-	1 x 90

Emballage secondaire

Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte en carton	carton	775 g	599 mm	399 mm	141 mm	-	1 x 90
étiquette	papier	3 g	300 mm	105 mm	-	-	1 x 1

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	15,2 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut Unité de vente	16,0 kg	Couches/palette	11
Hauteur totale de palette (palette incl.)	170 cm	Unité de vente/palette	44

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
E. coli	100 cfu/g	1.000 cfu/g	1.000 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 cfu/g	100 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 nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2504280
PAIN SAUCISSE PAC

SPÉCIFICATION

Date: 17-12-2019
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.