

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-04-2024  
Version: 2  
Date de révision: 21-02-2025  
Page: 1/4

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

|                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Code d'article            | 2102008                               |
| Nom du produit            | TIN LOAF BROWN PB<br>Pain gris de blé |
| Etat physique             | Congelé, Précuit                      |
| Nom de marque             | La Lorraine                           |
| Code EAN                  | 5410683120080                         |
| Unité de vente            | Carton                                |
| Pièces par unité de vente | 1 Carton = 6 Pièce                    |

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, farine de BLÉ intégrale, eau, levain (BLÉ), huile de colza, levure, sel iodé (sel, iodate de potassium), gluten (BLÉ), farine de malt torréfié (BLÉ), antioxydant (acide ascorbique).  
Peut contenir des traces de: oeufs, soja, lait, fruits à coque, graines de sésame.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

|   | Poids | Longueur         | Largeur        | Hauteur          |
|---|-------|------------------|----------------|------------------|
| 1 | 800 g | 25 cm +/- 1,5 cm | 13 cm +/- 1 cm | 12,5 cm +/- 1 cm |

MODE D'EMPLOI

|                                    |                                                             |                      |                            |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|
| Conditions spécifiques de stockage | Conserver à -18 °C<br>Ne pas recongeler après décongélation |                      |                            |
| Expiration après la production     | 12 mois                                                     |                      |                            |
|                                    | Temps                                                       | Température          | Remarques                  |
| Décongeler                         | 0 min                                                       | température ambiante |                            |
| Cuire                              | 9 - 11 min                                                  | 210 °C               | Préchauffer le four 240 °C |
| Refroidir                          | 90 min                                                      | température ambiante |                            |



|                                                                                                                                                                                                                      |                          |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|---|
|                                                                                                                                                                                                                      | <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                                                                                                                                                                          |                          | - | - |

| INFORMATIONS ALIMENTAIRES |     |
|---------------------------|-----|
| Convient aux végétariens  | Oui |
| Adapté aux végétaliens    | Oui |
| Halal Certified           | Non |
| Kosher Certified          | Non |

\*L'allégation « Adapté à un régime végétarien/végan » repose sur les ingrédients présents et ne tient pas compte des possibles contaminations croisées.

| NUTRISCORE |   |
|------------|---|
| NUTRISCORE | C |

| EMBALLAGE (Dimensions Extérieures) |                     |         |        |                          |                     |                    |
|------------------------------------|---------------------|---------|--------|--------------------------|---------------------|--------------------|
| Emballage primaire                 |                     |         |        |                          |                     |                    |
| Description                        | Matériau            | Couleur | Poids  | Dimensions               | Nombre d'Emballages | Pièces / Emballage |
| film                               | HDPE 02             | Bleu    | 29,3 g | 790 mm x 590 mm          | 1                   | 6                  |
| Emballage secondaire               |                     |         |        |                          |                     |                    |
| Description                        | Matériau            | Couleur | Poids  | Dimensions               | Nombre d'Emballages | Pièces / Emballage |
| boîte                              | carton ondulé PAP20 | Autres  | 576 g  | 597 mm x 397 mm x 231 mm | 1                   | 6                  |
| étiquette                          | papier PAP22        | Blanc   | 3 g    | 300 mm x 105 mm          | 1                   | -                  |

| Durabilité  |            |              |           |                  |
|-------------|------------|--------------|-----------|------------------|
| Description | Certificat | % Recyclable | % recyclé | % Fibres de bois |
| film        | -          | 100 %        | 0 %       | 0 %              |
| boîte       | FSC MIX    | 99 %         | 100 %     | 0 %              |
| étiquette   | FSC MIX    | 100 %        | 0 %       | 0 %              |

All our primary packaging in direct contact with food is in compliance with: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011. null

| PALETTISATION                             |                      |                        |    |
|-------------------------------------------|----------------------|------------------------|----|
| Type de Palette                           | Europalette (120x80) |                        |    |
| Poids net Unité de vente                  | 4,8 kg               | Unité de vente/couche  | 4  |
| Poids brut Unité de vente                 | 5,4 kg               | Couches/palette        | 7  |
| Hauteur totale de palette (palette incl.) | 177 cm               | Unité de vente/palette | 28 |

| MICROBIOLOGIE                              |   |              |               |
|--------------------------------------------|---|--------------|---------------|
|                                            | m | M            | DLV (M)       |
| Nombre total de germes aérobies mésophyles | - | 10.000 cfu/g | 100.000 cfu/g |
| Levures                                    | - | 1.000 cfu/g  | 1.000 cfu/g   |
| Moisissures                                | - | 1.000 cfu/g  | 1.000 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.

IONISATION

Le produit n'a subi aucun traitement ionisant.

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.