

SPÉCIFICATION

Date de version: 03-03-2025

Version: 4

Date de révision: 03-03-2025

Page: 1/5

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2103588
Nom du produit	MINI MIX PAN BAGNAT Mini mix pan bagnat ts
Etat physique	Congelé, Décongeler & Servir
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683235883
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 75 Pièce

INGRÉDIENTS

Petit Pain blanc (farine de BLÉ, eau, graines de SÉSAME, levain (SEIGLE), levure, LAIT écrémé en poudre, sel iodé (sel, iodate de potassium), dextrose, huile d'olive, gluten (BLÉ), antioxydant (acide ascorbique)), Petit Pain brun (farine de BLÉ, eau, farine de BLÉ intégrale, levain (SEIGLE), levure, sel iodé (sel, iodate de potassium), LAIT écrémé en poudre, dextrose, huile d'olive, gluten (BLÉ), antioxydant (acide ascorbique)), Petit pain multicéréales (farine de BLÉ, eau, graines de tournesol (7%), gluten (BLÉ), son (BLÉ), graines de lin brun (1,5%), levure, graines de SÉSAME torréfiées (1%), LAIT écrémé en poudre, sel iodé (sel, iodate de potassium), dextrose, graines de SÉSAME (0,5%), graines de pavot (0,2%), BLÉ, levain (BLÉ), antioxydant (acide ascorbique)).

Peut contenir des traces de: soja.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Diamètre
1	40 g +/- 3 g	8 cm +/- 0,5 cm

SPÉCIFICATION

Date de version: 03-03-2025

Version: 4

Date de révision: 03-03-2025

Page: 2/5

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	12 mois		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	15 min	22 °C	
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	-		

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

	100 g (ou 100 ml)	1 Piece (40 G)
Énergie	1.198 kJ - 284 kcal	0 kJ - 0 kcal
Matières grasses	5,1 g	2,1 g
dont acides gras saturés	1,0 g	0,4 g
Glucides	47 g	19 g
dont sucres	2,5 g	1,0 g
Fibres alimentaires	4,0 g	1,6 g
Protéines	10 g	4,2 g
Sel	1,3 g	0,52 g

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des valeurs issues des spécifications des matières premières.

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 (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits		
amandes	-	-
noisettes	-	-
noix	-	-
noix de cajou	-	-
noix de pécan	-	-
noix du brésil	-	-
pistaches	-	-
noix de Macadamia	-	-
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	Non
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.

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)						
Emballage primaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
emballage en film plastique	HDPE 02	-	32 g	-	3	25
Emballage secondaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage

La Lorraine Ninove nv Elisabethlaan 143 9400 Ninove (Belgium)		2103588 MINI MIX PAN BAGNAT SPÉCIFICATION Date de version: 03-03-2025 Version: 4 Date de révision: 03-03-2025 Page: 4/5
---	--	--

boîte	carton ondulé PAP20	Autres	334 g	396 mm x 296 mm x 231 mm	1	75
étiquette	papier PAP22	Blanc	3 g	300 mm x 105 mm	1	-
Durabilité						
Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois		
emballage en film plastique	-	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	3,0 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	3,3 kg	Couches/palette	7
Hauteur totale de palette (palette incl.)	177 cm	Unité de vente/palette	56

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.	

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2103588
MINI MIX PAN BAGNAT

SPÉCIFICATION

Date de version: 03-03-2025

Version: 4

Date de révision: 03-03-2025

Page: 5/5

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.