

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	5001058
Nom du produit	ORGANIC PAVÉ BÛCHERON Bio pain blanc de blé au malt
Etat physique	Congelé, Précuit
Informations complémentaires	BE-BIO-01 Agriculture UE/nonUE
Nom de marque	Panesco
Code EAN	5412632510584
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 14 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ (*), eau, graines de tournesol (*), levure, sel iodé, GRAINES DE SÉSAME (*), graines de lin brun (*), malt d'ORGE (*), acidifiant (acide lactique), gluten (BLÉ) (*), extrait de malt d'ORGE (*), farine de malt torréfié (BLÉ) (*), antioxydant (acide ascorbique), (*) Agriculture biologique.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	500 g +/- 20 g
Longueur	16 cm +/- 1 cm
Largeur	16 cm +/- 1 cm
Hauteur	7 cm +/- 1 cm
Nombre d'incisions	2

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	0 min	température ambiante	
Cuire	14 - 16 min	210 °C	Préchauffer le four 240 °C

Refroidir	60 min	température ambiante
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	-	

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

Énergie	1.091 kJ - 258 kcal
Matières grasses	2,4 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	50 g
dont sucres	0,7 g
Fibres alimentaires	2,4 g
Protéines	7,5 g
Sel	1,2 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 02	27 g	750 mm	580 mm	-	-	1 x 14
Emballage secondaire							
Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte	carton ondulé PAP20	585 g	597 mm	397 mm	204 mm	-	1 x 14
étiquette	papier PAP22	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	7,0 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut Unité de vente	7,6 kg	Couches/palette	10
Hauteur totale de palette (palette incl.)	223 cm	Unité de vente/palette	40

MICROBIOLOGIE

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

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



5001058
ORGANIC PAVÉ BÛCHERON

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021

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.