

2102008 TIN LOAF BROWN PB

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021

Version: 1 Page: 1/4

РНОТО



| | IDENTIFICATION PRODUIT |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Code d'article | 2102008 |
| Nom du produit | TIN LOAF BROWN PB 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, huile de colza, levain (BLÉ), levure, sel iodé, gluten (BLÉ), farine maltée (BLÉ), farine de malt torréfié (BLÉ), antioxydant (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids 800 g

| | MODE | D'EMPLOI | |
|--|---|----------------------|----------------------------|
| Conditions spécifiques de stockage | Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation | on | |
| 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 | |
| Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service | 120 | <i>i</i> | |



2102008 TIN LOAF BROWN PB

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021

Version: 1 Page: 2/4

| VALEUR NUTRITIONNELL | E MOTENNE FOOR 1000 |
|--------------------------|---------------------|
| Énergie | 1.067 kJ - 252 kcal |
| Matières grasses | 2,7 g |
| dont acides gras saturés | 0,4 g |
| Glucides | 46 g |
| dont sucres | 1,0 g |
| Fibres alimentaires | 4,4 g |
| Protéines | 9,0 g |
| Sel | 1,1 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 | | |
| blé | + | |
| seigle | | + |
| orge | 27 | + |
| avoine | 0.50 | + |
| épeautre | - 5 | + |
| kamut | : 61 | + |
| Crustacés et produits à base de crustacés | 23 | - |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | . 50 | + |
| Poissons et produits à base de poissons | - 5 | 1.0 |
| Arachides et produits à base d'arachides | :=: | |
| Soja et produits à base de soja | 23 | + |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | · \$2 | + |
| Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoinensis (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 | - 23 | + |
| noisettes | 22 | + |
| noix | ंड | + |
| noix de cajou | - 20 | 140 |
| noix de pécan | - 29 | + |
| noix du brésil | 1 | |
| pistaches | . •3 | - |
| noix de Macadamia | : 2) | 140 |
| Céleri et produits à base de céleri | - 23 | 12 |
| Moutarde et produits à base de moutarde | - 2 | (5) |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | | + |



2102008 TIN LOAF BROWN PB

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021

Page: 3/4

| 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 | - | - |

| | | E/ | MBALLAGE (Din | nensions Extérie | ures) | | |
|-------------|------------------------|-------|---------------|------------------|---------|----------|----------|
| | | | Emballage | primaire | | | |
| Description | Matériau | Poids | Longueur | Largeur | Hauteur | Diamètre | Quantité |
| feuille | HDPE 02 | - | | ā, | | 0.50 | 1 x 6 |
| | | | Emballage | secondaire | | | |
| Description | Matériau | Poids | Longueur | Largeur | Hauteur | Diamètre | Quantité |
| boîte | carton ondulé PAP20 | 594 g | 597 mm | 397 mm | 231 mm | - | 1 x 6 |
| étiquette | papier PAP22 | 3 g | 300 mm | 105 mm | - | 0.20 | 12 |

| 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 | 2 | 10.000 cfu/g | - |
| Levures | | 1.000 cfu/g | 678 |
| Moisissures | | 1.000 cfu/g | - |
| Bacillus spp. | 2 | 10.000 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.



2102008 TIN LOAF BROWN PB

SPÉCIFICATION

Date de version: 16-01-2021

Version: 1 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.