

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2007519
MUFFIN PLAIN MEDIUM TS

SPÉCIFICATION

Date de version: 12-03-2024
Version: 3
Page: 1/5

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2007519
Nom du produit	MUFFIN PLAIN MEDIUM TS Muffin nature medium TS
Description du produit	light muffin in a paper cup, deep frozen product
Etat physique	Surgelé, Décongeler & Servir
Nom de marque	La Lorraine
Code EAN	5410683075199
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 24 Pièce

INGRÉDIENTS

ŒUFS, sucre, huile de colza, amidon de BLÉ, farine de BLÉ, eau, amidon modifié, graisse de coco (totalement hydrogénée), lactosérum en poudre (LAIT), poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), émulsifiants (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacétyltartrique et diacétyl tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium), épaississant (gomme xanthane), sel, protéine du LAIT, arôme, sirop de glucose. Peut contenir des traces de: soja, fruits à coque, graines de sésame.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Hauteur	Diamètre
1	70 g +/- 5 g	6,5 cm +/- 0,2 cm	6,5 cm +/- 0,2 cm

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	12 mois		
Expiration après décongélation +21 °C	5 Jour(s)		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	30 min	18 - 26 °C	

Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service

-

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE		
	100 g (ou 100 ml)	1 Piece (70 G)
Énergie	1.580 kJ - 377 kcal	1.106 kJ - 264 kcal
Matières grasses	19 g	13 g
dont acides gras saturés	5,2 g	3,7 g
Glucides	47 g	33 g
dont sucres	23 g	16 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	4,3 g	3,0 g
Sel	1,4 g	1,0 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		
<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		-	-

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.

DURABILITÉ	
Type d'oeufs	Oeufs élevées au sol

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)						
Emballage primaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
moule en papier	papier PAP22	Jaune	1,3 g	50 mm x 85 mm x 90 mm	24	1
emballage en film plastique	HDPE 02	Bleu	15 g	510 mm x 600 mm	1	24
Emballage secondaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	papier PAP22	Brun	248 g	395 mm x 291 mm x 121 mm	1	24
étiquette	papier PAP22	Blanc	3 g	300 mm x 105 mm	1	-

Durabilité				
Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois
moule en papier	FSC MIX	100 %	0 %	100 %
emballage en film plastique	-	100 %	0 %	0 %
boîte	FSC 100%	100 %	100 %	0 %
étiquette	FSC 100%	100 %	0 %	100 %

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	1,7 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	2,0 kg	Couches/palette	15
Hauteur totale de palette (palette incl.)	197 cm	Unité de vente/palette	120

MICROBIOLOGIE			
	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes mésophyles	-	100.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g
Moisissures	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
E. coli	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Bacillus cereus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Salmonella	-	Non détecté dans 25 g	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	-	Non détecté dans 25 g	Non détecté dans 25 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)



2007519
MUFFIN PLAIN MEDIUM TS

SPÉCIFICATION

Date de version: 12-03-2024
Version: 3
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.