



**NO WASTE
REPUBLIC**

FACILITER LA TRANSITION VERS UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE



PANKO



La Panko No Waste Republic est le résultat du recyclage des surplus de production de pain récupérés chez nos partenaires boulangers en Belgique.

Elle offre aux restaurateurs et aux producteurs une alternative locale et circulaire à la Panko conventionnelle qui vient souvent d'Asie.

Sa texture légère permet une faible absorption de l'huile afin d'obtenir des aliments frits dorés et savoureux. Sa neutralité en goût préserve les saveurs originales des recettes, tandis que son adhérence permet un enrobage uniforme pour sublimer vos produits.

L'utilisation de la Panko No Waste Republic permet de réduire votre empreinte CO₂ grâce à une chapelure locale issue de l'économie circulaire.

Code : CIRC_PNK_MIX

Nom : Panko

Poids : 15kg

Conditionnement : sacs en papier

Palettisation : 1 palette = 20 sacs = 300 kg

Dimensions sac couché (L x l x h) : 80x42x20cm

Dimensions palette (L x l x h) : 100x80x100cm

Contact : Charly Friberg
production@nowasterepublic.com

LE PROJET NO WASTE REPUBLIC

→ 120K T 31%

de pain sont gaspillées
chaque année en Belgique

des émissions de gaz à effet
de serre sont attribuables
à l'industrie alimentaire

Dans ce contexte, les boulangers souhaitent recycler leur surplus de pain mais il n'existe pas de solutions de supply chain leur permettant de collaborer avec d'autres producteurs.

Nous permettons une collaboration à échelle industrielle entre les acteurs de l'industrie alimentaire pour réduire le gaspillage et les émissions de CO₂ sans impact sur la qualité des produits ni perturbation des processus.

- Alternative circulaire

Le surplus de pain est récolté localement auprès de nos partenaires boulangers avant d'être gaspillé, et notre chaîne d'approvisionnement efficace minimise l'empreinte carbone de nos produits.

- Qualité & Sécurité alimentaire

On sélectionne les surplus de pain de la meilleure qualité, en respectant les exigences de traçabilité et de sécurité alimentaire. Circularité ne signifie pas d'être léger sur la sécurité alimentaire !

- Performance

Nous garantissons une performance opérationnelle de nos produits circulaires équivalente aux ingrédients conventionnels qu'ils remplacent. Ceci a été démontré par des tests en laboratoire et sur le terrain.

→ 34T^{eCO₂} 96T

Tonnes d'émissions de CO₂
évités prévues en 2023

Tonnes de surplus de pain
sauvées prévues en 2023

POUR LE RESPONSABLE DE PRODUCTION

CONSEIL D'USAGE

Préparation des aliments : Avant d'enrober vos aliments avec la Panko, assurez-vous qu'ils sont bien assaisonnés et légèrement humides pour que la chapelure adhère correctement.

Technique d'enrobage : Pour un enrobage croustillant et uniforme, utilisez la technique de "double enrobage". Trempez d'abord l'aliment dans de la farine, puis dans un mélange d'œuf battu, et enfin dans la chapelure Panko.

Cuisson : La Panko est idéale pour les fritures ou la cuisson au four. Lors de la friture, assurez-vous que l'huile soit bien chaude (180-190°C) pour obtenir une texture croustillante sans absorption excessive d'huile.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LE PRODUIT

Désignation	Dans le produit ?		Traces possibles ?	
	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	X		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X
Oeufs et produits à base d'oeufs		X		X
Poissons et produits à base de poissons		X		X
Arachides et produits à base d'arachides		X		X
Soja et produits à base de soja		X	X	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	X	
Fruits à coque : amande, noisette, noix de cajoux, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadami		X	X	
Céleri et produits à base de céleri		X	X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	X	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 et E227)		X		X
Lupin et produits à base de lupin		X	X	
Mollusques et produits à base de mollusques		X		X

POUR LA QUALITÉ

DESCRIPTION TECHNIQUE

Toutes nos chapelures de pain sont fabriquées suivant un processus de production contrôlé, le pain est récolté régulièrement puis broyé et séché < 12% HR des sa collecte afin de garantir une conservation maximale.

Traçabilité : numéro de lot = date de mise en sac

Les produits que nous fabriquons sont **conformes aux dispositions de l'article 9 du règlement (CE) n°834/2007** en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM. Notre produit est conforme à toutes les législations belges et européennes en vigueur. Nos matières premières ne sont pas traitées par ionisation.

Notre production se base sur les **normes HACCP** (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Contact : Adrien Lefort
qualité@nowasterepublic.com

POUR LES ACHATS ET LA LOGISTIQUE

Quantité Minimum de Commande (QMC) : à discuter selon les quantités souhaitées

Stockage : conserver à température ambiante et dans un environnement sec

Délai de livraison entre la commande et le jour de livraison : 30 jours

DDM : 6 mois à compter de la date d'emballage

Frais de livraison : à discuter selon les quantités souhaitées

Contact : Charles-Louis Stinglhamber
compta@nowasterepublic.com
commande@nowasterepublic.com

No Waste Republic®
Local 1.002.
Rue Ropsy Chaudron, 24
1070 Bruxelles
Belgique

Emails de contact :

Infos	hey@nowasterepublic.com
Commandes	commande@nowasterepublic.com
Production	production@nowasterepublic.com
Qualité	qualité@nowasterepublic.com
Facturation	compta@nowasterepublic.com

Numéro d'urgence :
Charles-Louis Stinglhamber
+32 470 202 591

**NO WASTE
REPUBLIC**