Date version: 20230102 Version: 12

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com For organic products: BE-BIO-01

Donut marshmallow

Informations produit



Numéro d'article Dénomination

commerciale

45815

Pâte levée frite surgelée, donut enrobé d'un nappage rose (12,5%), décoré avec des guimauves roses et blancs (5,5%), prêt à consommer.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ; riz); huiles et graisses végétales (palme; colza; coprah); eau; sucre; sirop de glucose-fructose; levure; dextrose; poudre de lactosérum doux (LAIT); poudre de LAIT écrémé; lactose (LAIT); farine de SOJA; sel; gluten de BLÉ; émulsifiant (E471; E481; lécithines); gélatine; poudre à lever (E450; E500); amidon; arôme naturel; concentré de jus de betterave rouge; colorant (E162).

Peut contenir des traces de: oeufs, amandes, noix de pécan, noisettes

Information	générale
-------------	----------

Nomenclature douanière	19059070
Code FKB	D132
Végétalien	non
Végétarien	non

Dimensions produit

Poids	54
Polas	54

Additifs

E500 - carbonates de sodium

E450 - diphosphates

E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras

E162 - rouge de betterave

E322 - lécithines

Durabilité

RSPO palme Segregated RTRS soya Credits

Caractéristiques microbiologiques

Listeria monocytogenes < 100/g E.Coli < 10/g Moisissures < 1000/g

Salmonelle 0/25g

Levures < 1000/g Flore mésophile totale < 100000/g

Bacillus cereus < 100/g Staph.aureus < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1762 kJ		952 kJ	11
énergie	423 kcal		228 kcal	11
matières grasses	26 g		14 g	20
acides gras saturés	15 g		7,9 g	40
glucides	39 g		21 g	8
sucres	15 g		8,1 g	9
fibres alimentaires	1,9 g		1,0 g	
Protéines	7,2 g		3,9 g	8
sel	1,0 g		0,55 g	9

* 1 portion = 54 g

@ all rights reserved Vandemoortele Products



Date version: 20230102 Version: 12 Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com
For organic products: BE-BIO-01

Information sur les allergènes	
Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de *	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: oeufs, amandes, noix de pécan, noisettes (*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

@ all rights reserved Vandemoortele Products

Date version: 20230102 Version: 12 Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com
For organic products: BE-BIO-01

Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire plaque (carton ondulé

PAP20)

Etiquette (papier PAP22) film rétractable (Plastic PE)

feuille (papier PAP22)

Emballage secondaire colle (GLUE SUPRA

100)

boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) ruban adhésif (plastique PP 05) Pièces / plaque 12

0,413 x 0,309 x 0,149

Pièces / piaque Pièces / boîte américaine 36

boîte

Pièces

EAN 5413476959669 poids net 1,944 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

unité de vente

EAN 5413476959676

poids net 0,054 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM) Nombre boîte américaine / couche 6 Nombre couche / palette 12

Nombre boîte américaine / palette 72

Poids net total palette 140 kg Poids brut total palette 231 kg

longueur x largeur x hauteur (m) 1,200 x 0,800 x 1,933

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

 Durée de conservation après production
 12 Mois

 Température
 max. -18°C

 Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)
 2

Mode d'emploi

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30 à 60 minutes à température ambiante. Enlever la feuille en plastique après décongélation des produits. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale

@ all rights reserved Vandemoortele Products



Date version: 20230102

Version: 12

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com
For organic products: BE-BIO-01

Certificats

BRC

IFS

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

@ all rights reserved Vandemoortele Products