

## DONUT SUCRÉ

### INFORMATIONS PRODUIT

**Numéro d'article** 38848

**Dénomination commerciale** Pâte levée frite surgelée,  
donut enrobé de sucre (10%), prêt à consommer.



### Liste des ingrédients

farine (BLÉ), huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sucre, levure, dextrose, farine de SOJA, sel, gluten de BLÉ, poudre à lever (E450, E500), poudre de LAIT écrémé, poudre de lactosérum doux (LAIT), émulsifiant (E471, E481), levure désactivée, arôme naturel.

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Noisettes.

### Information générale

**Nomenclature douanière** 1905907000  
**Code FKB** A32-D

### Informations diététiques et durabilité

**Végétalien** Non  
**Végétarien** Oui  
**palme durable** RSPO SG  
**soja durable** RTRS Credits

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Listeria monocytogenes: < 100/g  
Moisissures: < 1000/g  
Salmonella spp.: Absence dans 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g  
Levures: < 1000/g

### Dimensions produit

**Poids (g)** 49

### Additifs

E450 - diphosphates  
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras  
E500 - carbonates de sodium  
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1715 kJ		840 kJ	10
énergie	411 kcal		201 kcal	10
matières grasses dont:	24 g		12 g	17
- acides gras saturés	11 g		5,4 g	27
glucides dont:	41 g		20 g	8
- sucres	14 g		7 g	8
fibres alimentaires	2,1 g		1 g	
protéines	7,4 g		3,6 g	7
sel	1,1 g		0,52 g	9

\* 1 portion = 49 g

## 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 SO <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Noisettes.

(\*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

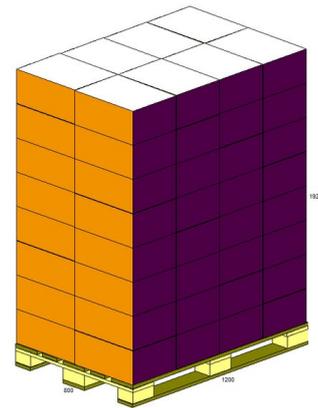
## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Détails d'emballage

Emballage primaire	Tube de film (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
<b>EDU (Boîte américaine)</b>	
Pièces per EDU	72
GTIN	3461181388481
poids net	3,528 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,296 x 0,222
<b>unité de vente</b>	
GTIN	3461180388482
poids net	0,049 kg

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	8
Nombre EDU / palette	64
Poids net total palette	226 kg
Poids brut total palette	273 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,921
Détails de la palettisation	Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21) palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4)



## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	2
Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Sortir les produits de l'emballage et laisser décongeler pendant 30 à 60 minutes à température ambiante. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

## INFORMATION GÉNÉRALE

### Certificats

BRCGS & IFS & Agrément 51-454-06

### 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)