

Donut chocolat enrobé de chocolat Belge



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 44477

Dénomination commerciale Pâte levée, frite, surgelée, donut, enrobé d'un nappage de chocolat au lait Belge (14,5%), décoré avec des vermicelles de chocolatau lait (5%), prêt à consommer.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, levure, poudre de LAITécramé, dextrose, matière grasse LAITière anhydre, farine de SOJA, poudre de LAIT entier, sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E471,E481, E476, lécithines), poudre à lever (E450, E500), poudre de lactosérum doux (LAIT), levure désactivée, arôme naturel de vanille.

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

Information générale

Nomenclature douanière 1905907000
Code FKB D80

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
palme durable RSPO SG
soja durable RTRS Credits
cacao durable RAMB

Dimensions produit

Poids (g) 55

Additifs

E476 - polyricinoléate de polyglycérol
E322 - lécithines
E450 - diphosphates
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E500 - carbonates de sodium
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium

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

Informations nutritionnelles

| Paramètre | Pour 100 g | AR (1) | Par portion * | AR (2) |
|------------------------|------------|--------|---------------|--------|
| énergie | 1819 kJ | | 1000 kJ | 12 |
| énergie | 436 kcal | | 240 kcal | 12 |
| matières grasses dont: | 27 g | | 15 g | 21 |
| - acides gras saturés | 14 g | | 7,6 g | 38 |
| glucides dont: | 38 g | | 21 g | 8 |
| - sucres | 14 g | | 7,5 g | 8 |
| fibres alimentaires | 2,7 g | | 1,5 g | |
| protéines | 7,9 g | | 4,3 g | 9 |
| sel | 0,99 g | | 0,55 g | 9 |

* 1 portion = 55 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 ₂) | 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

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire

Plaque (Carton ondulé_PAP 20)
Etiquette (Papier_PAP 22)
Film rétractable (Plastique_LDPE 4)

Emballage secondaire

Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)
Etiquette (Papier_PAP 22)
Ruban adhésif (Plastique_PP 5)

EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU

36

GTIN

5413476955258

poids net

1,98 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

0,396 X 0,298 X 0,140

unité de vente

GTIN

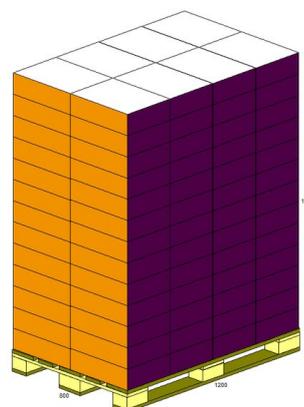
5413476955265

poids net

0,055 kg

Détails de la palettisation

| | |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Type de palette | Euro pallet |
| Nombre EDU / couche | 8 |
| Nombre couche / palette | 13 |
| Nombre EDU / palette | 104 |
| Poids net total palette | 206 kg |
| Poids brut total palette | 283 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 1,200 X 0,800 X 1,965 |
| Détails de la palettisation | palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) |



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

| | |
|----------------------------------------------------------|------------|
| Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours) | 4 |
| Durée de conservation après production | 12 (mois) |
| Conditions de stockage | max. -18°C |

Mode d'emploi

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30 à 60 minutes à température ambiante. Enlever la feuille enplastique après décongélation des produits. **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)