

La Lorraine Bakery Group
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
Czech Republic



4250982
DONUT QUEEN V.

SPÉCIFICATION

Date: 11-05-2020
Page: 1/4

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	4250982
Nom du produit	DONUT QUEEN V. Donut fourré crème aux rayures chocolat
Etat physique	Surgelé, Thaw & Serve
Nom de marque	Donut worry be happy
Code EAN	8590325509828
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 48 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, fourrage (19,7%) (sirop de glucose, eau, sucre, amidon modifié, graisse de palme, épaississants (carboxyméthylcellulose, gomme de guar), colorants (dioxyde de titane, carotènes), sel, vanilline, arôme, acidifiant (acide tartrique), antioxydant (extrait riche en tocophérols), conservateur (sorbate de potassium)), eau, huile de palme, sucre, graisse de palme, huile de colza, levure, cacao maigre en poudre (1,2%), graisse de coco, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacétyltartrique et diacétyl tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactate de sodium, lécithines), farine de SOJA, huile de palmiste, gluten (BLÉ), poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), sel iodé (sel, iodate de potassium), huile de coco, LACTOSE, LAIT entier en poudre, amidon de BLÉ, arôme, colorants (carotènes, lutéine), levure en poudre, antioxydant (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	71 g +/- 3 g
Hauteur	3,4 cm +/- 0,5 cm
Circonférence	9 cm +/- 0,5 cm
Diamètre	9 cm +/- 0,5 cm

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	540 jour(s)		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	60 min	22 °C	

La Lorraine Bakery Group
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
Czech Republic



4250982
DONUT QUEEN V.

SPÉCIFICATION

Date: 11-05-2020
Page: 2/4

Conseil de cuisson / astuces et
suggestions de service

-

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

Énergie	1.666 kJ - 399 kcal
Matières grasses	22 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	45 g
dont sucres	20 g
Fibres alimentaires	1,8 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,83 g

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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	-	-

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

Emballage primaire							
Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
papier cuisson	papier	21 g	353 mm	273 mm	-	-	-
emballage en film plastique	HDPE	12 g	425 mm	590 mm	-	-	1 x 48
Emballage secondaire							
Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte en carton	carton	356 g	400 mm	303 mm	163 mm	-	1 x 48
étiquette	papier	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	3,4 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	3,8 kg	Couches/palette	11
Hauteur totale de palette (palette incl.)	194 cm	Unité de vente/palette	88

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes psychrotrophes	-	1.000.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g
Levures	-	10.000 cfu/g	100.000 cfu/g
Moisissures	-	1.000 cfu/g	-
E. coli	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	-
Salmonella	-	Absent dans 25 g	-
Listeria monocytogenes	-	Absent dans 25 g	-
Bactéries lactiques	-	10.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g

La Lorraine Bakery Group
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
Czech Republic



4250982
DONUT QUEEN V.

SPÉCIFICATION

Date: 11-05-2020
Page: 4/4

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.

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.