

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	4250995
Nom du produit	DONUT RASPBERRY BLISS Donut fourré framboises au chocolat
Etat physique	Surgelé, Thaw & Serve
Nom de marque	Donut worry be happy
Code EAN	8590325509958
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 48 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, fourrage de framboises (18,9%) (purée de framboises (45%), sirop de glucose-fructose, sucre, amidon modifié, purée d'aronia, arôme naturel, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), eau), eau, chocolat au lait (11,4%) (sucre, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de SOJA)), huile de palme, sucre, huile de colza, framboises lyophilisées (1,6%), levure, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacétyltartrique et diacétyl tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactate de sodium, lécithine de tournesol), graisse de palmiste, farine de SOJA, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), cacao maigre en poudre, sel iodé (sel, iodate de potassium), graisse de palme, graisse de coco, amidon de BLÉ, LAIT entier en poudre, levure en poudre, arôme naturel de vanille, antioxydant (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	74 g +/- 4 g
Hauteur	3,5 cm +/- 0,5 cm
Diamètre	9,5 cm +/- 0,5 cm

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	18 mois		
	Temps	Température	Remarques

Décongeler	60 min	18 - 26 °C	Display the donuts at room temperature (18 - 26°C), protect from the sun and sell within 24h after defrosting for the perfect serve.
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	-		

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

Énergie	1.619 kJ - 387 kcal
Matières grasses	20 g
dont acides gras saturés	10 g
Glucides	44 g
dont sucres	21 g
Fibres alimentaires	2,4 g
Protéines	5,4 g
Sel	0,93 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
emballage en film plastique	HDPE 02	12 g	425 mm	590 mm	-	-	1 x 48
papier cuisson	papier PAP22	21 g	353 mm	273 mm	-	-	-
Emballage secondaire							
Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte	carton	356 g	400 mm	303 mm	163 mm	-	1 x 48
étiquette	papier PAP22	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	3,5 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	3,9 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	Visuel
E. coli	-	1.000 cfu/g	-

Bacillus cereus	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	-
Salmonella	-	Non détecté dans 25 g	-
Listeria monocytogenes	-	Non détecté dans 25 g	-
Bactéries lactiques	-	10.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g

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.