

Millionaire Dream



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 54986

Dénomination commerciale Pâte levée frite surgelée, donut fourré d'une garniture au caramel (21%), enrobé d'un nappage à base de cacao (9,5%), décoré avec uncrumble de cookie au caramel salé (5,5%) et de bandes au caramel (2%), prêt à consommer.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), huiles et graisses végétales (palme, colza, coprah), sirop de glucose-fructose, eau, sucre, LAIT concentré sucré, poudre de LAIT écrémé, levure, dextrose, sel, farine de SOJA, beurre (LAIT), poudre de cacao dégraissé (0,6%), poudre de lactosérum doux (LAIT), gluten de BLÉ, poudre à lever (E500, E450, E503ii), émulsifiant (E471, E481, lécithines, lécithines de SOJA), lactose (LAIT), épaississant (E440), beurre de cacao, amidon, arôme naturel de vanille, correcteur d'acidité (E331), arôme naturel, levure désactivée, extrait de vanille bourbon, minéraux du LAIT, extrait de paprika, colorant (caroténoïdes).

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

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB D213

Informations diététiques et durabilité

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

Dimensions produit

Poids (g) 71

Additifs

E322 - lécithines de SOJA
E160a - caroténoïdes
E500 - carbonates de sodium
E503ii - carbonate acide d'ammonium
E322 - lécithines
E331 - citrates de sodium
E440 - pectines
E450 - diphosphates
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
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	1726 kJ		1225 kJ	15
énergie	413 kcal		293 kcal	15
matières grasses dont:	22 g		16 g	23
- acides gras saturés	12 g		8,6 g	43
glucides dont:	46 g		33 g	13
- sucres	23 g		17 g	19
fibres alimentaires	1,7 g		1,2 g	
protéines	6,3 g		4,5 g	9
sel	0,94 g		0,67 g	11

* 1 portion = 71 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

Paper Cup (Papier_PAP 22)
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

3461181549868

poids net

2,556 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

0,396 X 0,298 X 0,140

unité de vente

GTIN

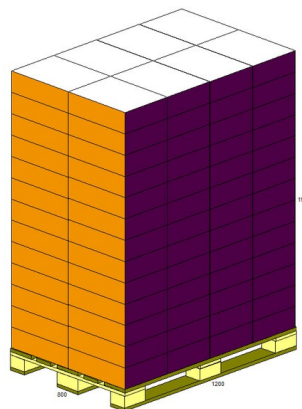
3461180549869

poids net

0,071 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	266 kg
Poids brut total palette	388 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) 3

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 en plastique 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)