

## Donut Mars®

### Informations produit



Numéro d'article	<b>54107</b>
Dénomination commerciale	Pâte levée frite cacaotée (1,1%) surgelée, donut enrobé d'un nappage de chocolat (14%), décoré de gouttes de chocolat au lait (5%) et de bandes au goût de caramel (3,5%), prêt à servir.

#### Liste des ingrédients

farine (BLÉ; riz); huiles et graisses végétales (palme; colza; coprah); eau; sucre; beurre de cacao; pâte de cacao; poudre de LAIT écrémé; levure; dextrose; lactose (LAIT); poudre de lactosérum doux (LAIT); poudre de cacao; farine de SOJA; poudre de LAIT entier; sel; gluten de BLÉ; émulsifiant (E471; E481; lécithines de SOJA; E476; lécithines); poudre à lever (E450; E500); matière grasse LAITière anhydre; constituants de lactosérum (LAIT); extrait de malt d'ORGE; arôme naturel; arôme naturel de vanille; extrait de vanille; concentré de carotte; concentré de paprika; spiruline concentrée; concentré de pomme.

Peut contenir des traces de: oeufs, amandes, noisettes, et d'autres céréales contenant du gluten.

#### Information générale

Nomenclature douanière	19059070
Code FKB	P1615
Végétalien	non
Végétarien	oui

#### Dimensions produit

Poids	57 g
-------	------

#### Additifs

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

#### Durabilité

RSPO palme	Segregated
------------	------------

#### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus < 100/g  
E.Coli < 10/g  
Listeria monocytogenes < 100/g  
Moisissures < 1000/g  
Salmonelle 0/25g  
Staph.aureus < 100/g  
Flore mésophile totale < 100000/g  
Levures < 1000/g

#### Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1826 kJ		1041 kJ	12
énergie	438 kcal		250 kcal	13
matières grasses	27 g		16 g	23
acides gras saturés	14 g		8,0 g	40
glucides	39 g		22 g	9
sucre	16 g		9,1 g	10
fibres alimentaires	2,4 g		1,4 g	
Protéines	8,0 g		4,6 g	9
sel	0,92 g		0,52 g	9

\* 1 portion = 57 g

Date version: 20230427

Version: 5

## 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: oeufs, amandes, noisettes, et d'autres céréales contenant du gluten.

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

## Information sur l'emballage

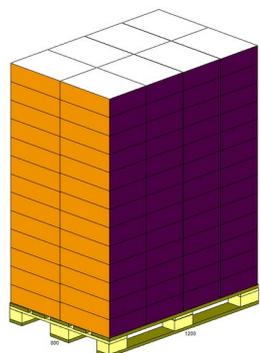
### Détails d'emballage

Emballage primaire	film rétractable (Plastic PE) plaque (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22)
Emballage secondaire	feuille (papier PAP22) boîte américaine (carton ondulé PAP20) colle (GLUE SUPRA 130) colle (GLUE SUPRA 100) Etiquette (papier PAP22) Etiquette (LABEL WH 4C MARS 54107 100X300 EXT RIGHT)
Pièces	Pièces / boîte américaine 36 Pièces / plaque 12
boîte	
EAN	3461181541077
poids net	2,052 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,298 x 0,14
unité de vente	
EAN	3461180541078
poids net	0,057 kg

### Palettisation

#### Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche 8	
Nombre couche / palette 13	
Nombre boîte américaine / palette 104	
Poids net total palette	213 kg
Poids brut total palette	331 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,965



## Conseils d'utilisations

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 Mois
Température	max. -18°C
Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	2

### Mode d'emploi

Sortez les plateaux de la boîte. Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30 à 60 min à température ambiante. Retirer le film plastique une fois les produits décongelés. NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION.

## Information générale

Date version: 20230427

Version: 5

---

#### Certificats

Agrément 51-454-06

BRC

IFS

#### 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)