

White Vanilla Doony's

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 44479

Dénomination commerciale Pâte levée frite surgelée, donut enrobé d'un nappage à base de sucre (22%) aromatisé à la vanille, décoré avec des flocons brun clair et brun foncé (5%), prêt à consommer.

DOONY'S®

Taste the magic of everyday



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), sucre, huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol, karité), eau, sirop de glucose, levure, dextrose, amidon, farine de SOJA, sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E471, E481, lécithines, E473), poudre à lever (E450, E500), poudre de cacao dégraissé (0,4%), poudre de LAIT écrémé, poudre de lactosérum doux (LAIT), stabilisant (sorbitol, E516), amidon (BLÉ), épaississant (E406, gomme arabique, farine de graines de caroube), levure désactivée, arôme naturel de vanille, agent d'enrobage (E904).

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

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB D77

Informations diététiques et durabilité

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

Dimensions produit

Poids (g) 58

Additifs

E322 - lécithines
E904 - shellac
E406 - agar-agar
E410 - farine de graines de caroube
E516 - sulfate de calcium
E420 - sorbitol
E414 - gomme arabique
E473 - esters de sucrose des acides gras
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E450 - diphosphates
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	1660 kJ		963 kJ	11
énergie	397 kcal		230 kcal	12
matières grasses dont:	20 g		12 g	17
- acides gras saturés	9,4 g		5,4 g	27
glucides dont:	47 g		27 g	10
- sucres	23 g		13 g	14
fibres alimentaires	1,8 g		1,1 g	
protéines	6,1 g		3,5 g	7
sel	0,86 g		0,5 g	8

* 1 portion = 58 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

Détails d'emballage

Emballage primaire

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

Emballage secondaire

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

EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU

36

GTIN

5413476955296

poids net

2,088 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

0,396 x 0,298 x 0,140

unité de vente

GTIN

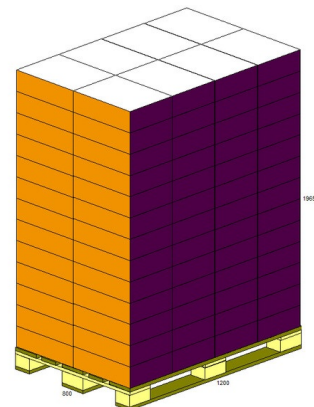
5413476955302

poids net

0,058 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	217 kg
Poids brut total palette	294 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) 2

Durée de conservation après production 9 (mois)

Conditions de stockage max. -18°C

Mode d'emploi

D'abord enlever la feuille en plastique des plateaux et laisser décongeler pendant 30 à 60 min à température ambiante. 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)