

DOONY'S® Pink Cloud Donut

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 52409

Dénomination légale/nom descriptif Pâte levée frite surgelée, donut enrobé d'un nappage rose (12,5%) et décoré de perles de sucre multicolores (5,5%), prêt à consommer.

État de préparation prêt à servir

DOONY'S®

Taste the magic of everyday



Liste des ingrédients

farine (BLÉ, riz), huiles et graisses végétales (palme, colza, coprah, tournesol), eau, sucre, levure, dextrose, poudre de lactosérum doux (LAIT), poudre de LAIT écrémé, lactose (LAIT), farine de SOJA, sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E471, E481, lécithines), poudre à lever (E450, E500), arôme naturel, sirop de glucose, levure désactivée, concentré de radis, colorant (caroténoïdes, E163), concentré de cassis, concentré de pomme, acidifiant (acide citrique), carthame concentré, spiruline concentrée, jus concentré de baie du sureau, agent d'enrobage (E901).
Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Noisettes.

Information générale

Nomenclature douanière 1905907000
Code FKB D190

Dimensions produit

Poids (g) 54

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
Palme durable RSPO SG

Additifs

E330 - acide citrique
E901 - cire d'abeille
E163 - anthocyanes
E160a - caroténoïdes
E322 - lécithines
E450 - diphosphates
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E500 - carbonates de sodium
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium

Caractéristiques microbiologiques

Listeria monocytogenes: < 100/g

Escherichia coli: < 10/g

Moisissures: < 1000/g

Salmonella spp.: Absence dans 25 g

Levures: < 1000/g

Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g

Bacillus cereus présumé: < 100/g

Staphylococcus aureus: < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1759 kJ		950 kJ	11
énergie	421 kcal		227 kcal	11
matières grasses dont:	25 g		13 g	19
- acides gras saturés	13 g		7,2 g	36
glucides dont:	42 g		23 g	9
- sucres	16 g		8,9 g	10
fibres alimentaires	1,9 g		1 g	
protéines	7,2 g		3,9 g	8
sel	1 g		0,54 g	9

* 1 portion = 54 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Oui
Épeautre	Non
Orge	Non
Kamut	Non
Seigle	Non
Avoine	Non
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
Amandes	Non
Noix du Brésil	Non
Noix de cajou	Non
Noisettes	Non
Noix de macadamia	Non
Noix de pécan	Non
Pistaches	Non
Noix	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.	

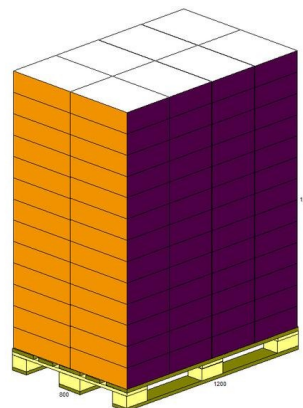
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	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)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	3461181524094
poids net	1,944 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,298 x 0,140
Pièces per EDU	36
unité de vente	
GTIN	3461180524095
poids net	0,054 kg

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21)
Type de palette	Euro pallet
Description de la palette	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
GTIN	3461182524093
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	13
Nombre EDU / palette	104
Poids net total palette	202 kg
Poids brut total palette	282 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
Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	2
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)