

SPÉCIFICATION

Date de version: 28-01-2026

Version: 4

Date de révision: 09-06-2026

Page: 1/5

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2104841
Nom du produit	DONUT CHOC ALMIGHTY Donut au chocolat belge
Etat physique	Surgelé, Décongeler & Servir
Nom de marque	Donut worry be happy
Code EAN	5410683148411
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 48 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, huiles végétales non hydrogénées (palme, colza), eau, sucre, chocolat au lait (7%) (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, arôme naturel (vanille)), graisses végétales non hydrogénées (palmiste, palme, noix de coco), cacao maigre en poudre, émulsifiants d'origine végétale (mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacéthyltartrique et diacéthyl tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium, lécithines), farine de SOJA, sel iodé (sel, iodate de potassium), poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), LAIT entier en poudre, gluten (BLÉ), levure, amidon de BLÉ, arôme naturel (vanille), antioxydant (acide ascorbique).

Peut contenir des traces de: fruits à coque.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Hauteur	Diamètre
1	56 g +/- 3 g	3,5 cm +/- 0,5 cm	9,0 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		
Expiration après décongélation +21 °C	48 Heures		
	Temps	Température	Remarques

Décongeler	60 min	22 °C	
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	Présentez les produits à température ambiante (18 - 26°C), protégez-les du soleil pour éviter d'éventuels changements visuels et vendez-les dans les 24 heures suivant leur décongélation pour qu'ils soient parfaitement servis.		

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

	100 g (ou 100 ml)	1 Piece (56 G)
Énergie	1.846 kJ - 442 kcal	1.034 kJ - 248 kcal
Matières grasses	26 g	15 g
dont acides gras saturés	14 g	7,8 g
Glucides	44 g	25 g
dont sucres	15 g	8,2 g
Fibres alimentaires	2,2 g	1,2 g
Protéines	7,0 g	3,9 g
Sel	1,1 g	0,61 g

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des valeurs issues des spécifications des matières premières.

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 (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), 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			-	-

INFORMATIONS ALIMENTAIRES	
Convient aux végétariens	Oui
Adapté aux végétaliens	Non
Halal Certified	Non
Kosher Certified	Non

*L'allégation « Adapté à un régime végétarien/végan » repose sur les ingrédients présents et ne tient pas compte des possibles contaminations croisées.

DURABILITÉ	
Round Sustainability Palm Oil (RSPO)	Segregated (SG)
Rainforest Alliance Mass Balance (RFA MB - Cacao)	Oui

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)						
Emballage primaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage

SPÉCIFICATION

Date de version: 28-01-2026
Version: 4
Date de révision: 09-06-2026
Page: 4/5

ravier	carton ondulé PAP20	Autres	47 g	383 mm x 283 mm x 45 mm	4	12
feuille	PE / LLDPE	Transparent	3 g	-	4	12
Emballage secondaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	carton ondulé PAP20	Brun	257 g	400 mm x 298 mm x 202 mm	1	48
étiquette	papier PAP22	Blanc	2 g	300 mm x 90 mm	1	-
Durabilité						
Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois		
ravier	FSC MIX	100 %	0 %	100 %		
feuille	-	100 %	0 %	0 %		
boîte	FSC MIX	100 %	71 %	17 %		
étiquette	FSC MIX	0 %	0 %	75 %		

All our primary packaging in direct contact with food is in compliance with: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011. null

PALETTISATION			
Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	2,6 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	3,15 kg	Couches/palette	9
Hauteur totale de palette (palette incl.)	197 cm	Unité de vente/palette	72

MICROBIOLOGIE			
	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes mésophyles	-	< 100.000 cfu/g	< 1.000.000 cfu/g
Moisissures	-	< 10.000 cfu/g	< 10.000 cfu/g
E. coli	-	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g
Bacillus cereus	-	< 1.000 cfu/g	< 1.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	< 1.000 cfu/g	< 1.000 cfu/g
Salmonella	-	Non détecté dans 25 g	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	-	Non détecté dans 25 g	Non détecté dans 25 g

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2104841
DONUT CHOC ALMIGHTY

SPÉCIFICATION

Date de version: 28-01-2026

Version: 4

Date de révision: 09-06-2026

Page: 5/5

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.

IONISATION

Le produit n'a subi aucun traitement ionisant.

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.