

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	4242007
Nom du produit	THE WHITE CHOCOLATE BITE Mini beignet au chocolat blanc
Description du produit	berliner with white chocolate filling (24%) and decoration with grape sugar (7,2%), deep frozen product
Allégations	Halal Certified
Etat physique	Surgelé, Décongeler & Servir
Nom de marque	Donut worry be happy
Code EAN	8590325420079
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 105 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, fourrage chocolat blanc (24%) (sucre, huile de tournesol, LAIT entier en poudre, chocolat blanc (7,4%) (LAIT entier en poudre, sucre, beurre de cacao), lactosérum en poudre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithins (SOJA)), arôme naturel (vanille)), huile de palme, ŒUFS, dextrose (7%), sucre, concentré de beurre (LAIT), huile de colza, levure, sel iodé (sel, iodate de potassium), amidon modifié, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), graisse de palme, gluten (BLÉ), arôme naturel (contient: LAIT), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).
Peut contenir des traces de: fruits à coque, graines de sésame.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Hauteur	Diamètre
1	25 g +/- 2 g	3,5 cm +/- 0,3 cm	5,5 cm +/- 0,5 cm

La Lorraine Bakery Group U Kožový hory 2748 272 01 Kladno Czech Republic		4242007 THE WHITE CHOCOLATE BITE SPÉCIFICATION Date de version: 31-12-2025 Version: 8 Page: 2/5
---	--	---

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	2 Jour(s)		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	90 min	18 - 26 °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 (25 G)
Énergie	2.043 kJ - 489 kcal	511 kJ - 122 kcal
Matières grasses	28 g	7,1 g
dont acides gras saturés	11 g	2,7 g
Glucides	51 g	13 g
dont sucres	28 g	7,1 g
Fibres alimentaires	1,3 g	< 0,5 g
Protéines	7,0 g	1,8 g
Sel	0,74 g	0,19 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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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	Oui
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
Type d'oeufs	Oeufs élevées au sol

NUTRISCORE	
NUTRISCORE	E

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)						
Emballage primaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
ravier	carton ondulé PAP20	Blanc	60 g	383 mm x 284 mm x 42 mm	3	35
emballage en film plastique	HDPE 02	Bleu	12 g	435 mm x 530 mm	1	105
Emballage secondaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	carton ondulé PAP20	Brun	247 g	397 mm x 297 mm x 139 mm	1	105
étiquette	papier PAP22	Blanc	3 g	300 mm x 105 mm	1	-
Durabilité						
Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois		
ravier	FSC 100%	100 %	0 %	100 %		
emballage en film plastique	-	100 %	0 %	0 %		
boîte	FSC Recycled	100 %	100 %	0 %		
étiquette	FSC 100%	100 %	0 %	100 %		

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	3,1 kg	Couches/palette	13
Hauteur totale de palette (palette incl.)	195 cm	Unité de vente/palette	104

MICROBIOLOGIE			
	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes mésophyles	-	< 1.000.000 cfu/g	< 10.000.000 cfu/g

SPÉCIFICATION

Date de version: 31-12-2025
Version: 8
Page: 5/5

Levures	-	< 10.000 cfu/g	< 100.000 cfu/g
Moississures	-	< 10.000 cfu/g	< 10.000 cfu/g
E. coli	-	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g
Bacillus cereus	-	< 10.000 cfu/g	< 10.000 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

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.