

La Lorraine Bakery Group
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
Czech Republic



4250995
DONUT RASPBERRY BLISS
SPÉCIFICATION

Date de version: 09-08-2024
Version: 3
Date de révision: 09-08-2024
Page: 1/5

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	4250995
Nom du produit	DONUT RASPBERRY BLISS Donut fourré framboises au chocolat
Description du produit	donut from yeast dough with raspberry filling (18,9%), chocolate coating (11,4%) and brown stripes (3,7%), lyophilized raspberries (1,6%), deep frozen product
Allégations	Halal Certified
Etat physique	Surgelé, Décongeler & Servir
Nom de marque	Donut worry be happy
Code EAN	8590325509958
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 48 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, fourrage de framboises (18,9%) (purée de framboises (45%), sirop de glucose-fructose, sucre, amidon modifié, purée d'aronia, acidifiant (acide citrique), gélifiant (pectine), arôme naturel, eau), chocolat au lait (11,4%) (sucre, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, émulsifiant d'origine végétale (lécithins (SOJA)), arôme naturel de vanille), eau, huile de palme, sucre, huile de colza, framboises lyophilisées (1,6%), levure, émulsifiants d'origine végétale (esters monoacétyltartrique et diacétyl tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium, lécithines), graisse de palme, farine de SOJA, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), cacao maigre en poudre, sel iodé (sel, iodate de potassium), graisse de palme, graisse de coco, amidon de BLÉ, LAIT entier en poudre, levure en poudre, arôme naturel de vanille, antioxydant (acide ascorbique).
Peut contenir des traces de: oeufs, fruits à coque, graines de sésame.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Hauteur	Diamètre
1	74 g +/- 4 g	3,5 cm +/- 0,5 cm	9,5 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	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 (74 G)
Énergie	1.634 kJ - 391 kcal	1.209 kJ - 289 kcal
Matières grasses	20 g	15 g
dont acides gras saturés	10 g	7,6 g
Glucides	45 g	33 g
dont sucres	22 g	16 g
Fibres alimentaires	2,4 g	1,8 g
Protéines	5,6 g	4,1 g
Sel	0,94 g	0,70 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		
blé	+	
seigle	-	+
orge	-	+
avoine	-	+
épeautre	-	+
kamut	-	-
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	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

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)						
Emballage primaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
emballage en film plastique	HDPE 02	Bleu	12 g	425 mm x 590 mm	1	48
papier cuisson	papier PAP22	Blanc	7 g	353 mm x 273 mm	3	-
Emballage secondaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	carton ondulé PAP20	Brun	285 g	397 mm x 298 mm x 163 mm	1	48
étiquette	papier PAP22	Blanc	3 g	300 mm x 105 mm	1	-
Durabilité						
Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois		
emballage en film plastique	-	100 %	0 %	0 %		
papier cuisson	FSC 100%	100 %	0 %	100 %		
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	3,5 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	3,8 kg	Couches/palette	11
Hauteur totale de palette (palette incl.)	194 cm	Unité de vente/palette	88

MICROBIOLOGIE			
	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes mésophyles	-	1.000.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g
Levures	-	10.000 cfu/g	100.000 cfu/g
Moisissures	-	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.