

## SPÉCIFICATION

Date de version: 28-01-2026

Version: 3

Date de révision: 09-06-2026

Page: 1/5

### PHOTO



### IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	2104779
Nom du produit	DONUT CRUSHED CANDY WHITE Donut blanc & bonbons au chocolat pilés
Etat physique	Surgelé, Décongeler & Servir
Nom de marque	Donut worry be happy
Code EAN	5410683147797
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, décoration (7%) (chocolat au lait (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant d'origine végétale (lécithines)), sucre, amidon de riz, agents d'enrobage (gomme arabique, cire de carnauba, cire d'abeille), concentré de raisins, concentré de radis, concentré de cassis, concentré de citron, concentré de betterave rouge, extrait de carthame, farine maltée (ORGE), concentré d'algues), graisses végétales non hydrogénées (palmiste, palme, noix de coco), farine de riz, farine de SOJA, émulsifiants d'origine végétale (mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacétyltartrique et diacétyl tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines, stéaroyl-2-lactylate de sodium), sel iodé (sel, iodate de potassium), gluten (BLÉ), levure, poudres à lever (diphosphates, carbonate acide de sodium), 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	57 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		
	<b>Temps</b>	<b>Température</b>	<b>Remarques</b>
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 (57 G)
Énergie	1.849 kJ - 443 kcal	1.054 kJ - 252 kcal
Matières grasses	25 g	14 g
dont acides gras saturés	14 g	7,8 g
Glucides	46 g	26 g
dont sucres	16 g	9,3 g
Fibres alimentaires	1,7 g	1,0 g
Protéines	6,4 g	3,7 g
Sel	1,1 g	0,60 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	-	-

## SPÉCIFICATION

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 <sub>2</sub> 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

## SPÉCIFICATION

### EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

#### Emballage primaire

Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
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	Brun	257 g	394 mm x 292 mm x 190 mm	-	-
étiquette	papier PAP22	Blanc	2 g	300 mm x 90 mm	-	-

#### 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	100 %	0 %	0 %

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	2,7 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	3,2 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

## SPÉCIFICATION

Date de version: 28-01-2026

Version: 3

Date de révision: 09-06-2026

Page: 5/5

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.