

## Pinky donut

### INFORMATIONS PRODUIT

**Numéro d'article** 48484

**Dénomination commerciale** Pâte levée frite surgelée, donut enrobé d'un nappage rose (13%), décoré avec des vermicelles blancs (3,5%), prêt à consommer.



### Liste des ingrédients

farine (BLÉ, riz), huiles et graisses végétales (palme, colza, coprah, karité), eau, sucre, levure, dextrose, poudre de lactosérum doux (LAIT), poudre de LAIT écrémé, lactose (LAIT), farine de SOJA, sel, gluten de BLÉ, colorant (E162, extrait de paprika), émulsifiant (E471, E481, lécithines), poudre à lever (E450, E500), arôme naturel, levure désactivée, agent d'enrobage (E904).

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Noisettes.

### Information générale

**Nomenclature douanière** 19059070

### Informations diététiques et durabilité

**Végétalien** Non  
**Végétarien** Non  
**palme durable** RSPO SG

### Dimensions produit

**Poids (g)** 53

### Additifs

E322 - lécithines  
E904 - shellac  
E162 - rouge de betterave  
E160c - extrait de paprika  
E450 - diphosphates  
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras  
E500 - carbonates de sodium  
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Listeria monocytogenes: < 100/g  
Moisissures: < 1000/g  
Salmonella spp.: Absence dans 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g  
Levures: < 1000/g

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1817 kJ		963 kJ	11
énergie	436 kcal		231 kcal	12
matières grasses dont:	27 g		14 g	20
- acides gras saturés	15 g		7,7 g	39
glucides dont:	39 g		21 g	8
- sucres	14 g		7,2 g	8
fibres alimentaires	1,9 g		1 g	
protéines	7,2 g		3,8 g	8
sel	0,99 g		0,53 g	9

\* 1 portion = 53 g

## Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
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
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 <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Noisettes.

(\*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Détails d'emballage

Emballage primaire	Tube de film (Plastique_HDPE 2) feuille (Papier_PAP 22)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	48
GTIN	5413476975447
poids net	2,544 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,149
unité de vente	
GTIN	5413476982506
poids net	0,053 kg

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	12
Nombre EDU / palette	96
Poids net total palette	244 kg
Poids brut total palette	301 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,933
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21) Cornière (Carton non ondulé_PAP 21)

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	4
Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Sortir les produits de l'emballage et laisser décongeler pendant 30 à 60 minutes à température ambiante. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

## 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)