

DOONY'S® Nutty Donut

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 48974

Dénomination légale/nom descriptif Pâte levée frite surgelée, donut avec fourrage (21,5%) noisettes (2%) nappé d'une pâte à glacer cacaotée (10%) et décoré de noisettes caramélisées (5,5%), prêt à consommer.

État de préparation prêt à servir

DOONY'S®

Taste the magic of everyday



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), graisse de palme, sucre, eau, NOISETTES (5%), huile de colza, poudre de LAIT écrémé, poudre de cacao dégraissé (1,4%), levure, dextrose, lactose (LAIT), farine de SOJA, sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E471, E481, lécithines), poudre à lever (E450, E500), poudre de lactosérum doux (LAIT), arôme naturel de vanille, levure désactivée. Peut contenir des traces de: Oeufs, Amandes, Noix de cajou, Noix de macadamia, Noix de pécan, Pistaches, Noix.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence de fragments de coquilles de noix ne peut être exclue.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB D179

Dimensions produit

Poids (g) 69

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
Palme durable RSPO SG
Cacao durable RA MB

Additifs

E322 - lécithines
E450 - diphosphates
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E500 - carbonates de sodium
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium

Caractéristiques microbiologiques

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1947 kJ		1343 kJ	16
énergie	467 kcal		322 kcal	16
matières grasses dont:	30 g		21 g	30
- acides gras saturés	13 g		9 g	45
glucides dont:	42 g		29 g	11
- sucres	23 g		16 g	18
fibres alimentaires	2,4 g		1,7 g	
protéines	6,4 g		4,4 g	9
sel	0,76 g		0,52 g	9

* 1 portion = 69 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Oui
Épeautre	Non
Orge	Non
Kamut	Non
Seigle	Non
Avoine	Non
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	Oui
Amandes	Non
Noix du Brésil	Non
Noix de cajou	Non
Noisettes	Oui
Noix de macadamia	Non
Noix de pécan	Non
Pistaches	Non
Noix	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 ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Oeufs, Amandes, Noix de cajou, Noix de macadamia, Noix de pécan, Pistaches, Noix.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire

Plaque (Carton ondulé_PAP 20)
 Etiquette (Papier_PAP 22)
 Film rétractable (Plastique_LDPE 4)

Emballage secondaire

Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)
 Etiquette (Papier_PAP 22)

EDU (Boîte américaine)

GTIN

5413476978844

poids net

2,484 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

0,396 x 0,298 x 0,140

Pièces per EDU

36

unité de vente

GTIN

5413476978851

poids net

0,069 kg

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation

palette (Bois_FOR 50)
 Etiquette (Papier_PAP 22)
 Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21)
 Film étirable (Plastique_LDPE 4)

Type de palette

Euro pallet

Description de la palette

PALLET EURO WOOD
 1200X800X145MM

GTIN

5413476990549

Nombre EDU / couche

8

Nombre couche / palette

12

Nombre EDU / palette

96

Poids net total palette

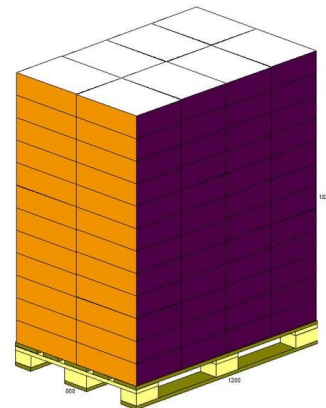
238 kg

Poids brut total palette

314 kg

Longueur x largeur x hauteur (m)

1,200 x 0,800 x 1,825



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 mois
Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	2
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 90 à 120 minutes à température ambiante. Enlever la feuille en plastique après décongélation des produits. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

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)